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

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 01.04.2024
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Зарубежная кухня"

(наименование дисциплины)

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

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

Кондитер. Повар.

(наименование квалификации)

Сочи,
2024 г.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
## ОП.10 Зарубежная кухня
*название дисциплины*

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП.10 Зарубежная кухня является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

- вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

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

Учебная дисциплина ОП.10 Зарубежная кухня входит в общепрофесиональный цикл профессиональной подготовки.

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

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;

- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;

- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;

- запреты на использование некоторых видов продуктов;
- режимы питания;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:**

- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;
- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;
- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;
- запреты на использование некоторых видов продуктов;

режимы питания;

- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:**

-вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;
- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;
- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

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

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 96 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;
самостоятельной работы обучающегося 10 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)** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **8** | | | | | |
| **Контактная (аудиторная) работа (всего)** | 44 | 44 | | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено) | 44 | 44 | | | | | |
| 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)** | 10 | 10 | | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | | | | | |
| Часов на контроль: | 18 | 18 | | | | | |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен) | - | Эк | | | | | |
| Общая трудоемкость час | 96 | 96 | | | | | |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Зарубежная кухня

*Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы*

| НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ<br>Содержание раздела (темы) | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|---|---|---|
| **Раздел 1.**<br>**Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь.** | **16** | |
| Тема 1.1.<br>Американская кухня. | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд.<br>Закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда<br>Контроль качества. | | |
| Тема 1.2<br>Аргентинская кухня Бразильская кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд.<br><br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества. | | |
| Тема 1.3.<br>Колумбийская кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Салаты.<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда<br>Контроль качества | | |
| Тема 1.4.<br>Мексиканская кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные закуски<br>Горячие закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |
| Тема 1.5.<br>Приготовление блюд национальной и зарубежной кухонь. | Лаб | 6 |
| Приготовление блюд из американской, мексиканской кухни.<br>Приготовление блюд из аргентинской кухни<br>Приготовление блюд из бразильской кухни<br>Бракераж<br>Способы подачи. | | |

| | | |
|---|---|---|
| Самостоятельная работа | СР | 2 |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических<br>3. работ, отчетов и подготовка к их защите.<br>4. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд.<br>5. Работа над проектами. | | |
| **Раздел 2.**<br>**Технология приготовления блюд восточной кухни.** | **24** | |
| Тема 2.1.<br>Китайская кухня<br>Тайская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |
| Тема 2.2.<br>Корейская кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда<br>Контроль качества | | |
| Тема 2.3.<br>Японская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд Ассортимент блюд японской кухни<br>Холодные блюда<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Бракераж<br>Способы подачи | | |
| Тема 2.4.<br>Индийская кухня Индонезийская кухня. | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |
| Тема 2.5<br>Турецкая кухня<br>Арабская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |

| | | |
|---|---|---|
| Приготовление блюд восточной кухни. | Лаб | 6 |
| Приготовление блюд китайской, тайской кухни<br>Приготовление блюд корейской, японская, индийская кухни<br>Приготовление блюд турецкой, арабской кухни<br>Бракераж<br>Способы подачи | | |
| Самостоятельная работа | СР | 2 |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).<br>2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических<br>3. работ, отчетов и подготовка к их защите.<br>4. Самостоятельное изучение технологии приготовления блюд.<br>5. Работа над проектами. | | |
| **Раздел 3.**<br>**Технология приготовления блюд Европейской кухни** | **56** | |
| Тема 3.1 Греческая кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br><br>Горячие блюда<br>Мучные кондитерские изделия<br>Контроль качества<br>Способы подачи<br>Горячие блюда<br>Мучные кондитерские изделия<br>Контроль качества | | |
| Тема 3.2.<br>Испанская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |
| Тема 3.3.<br>Итальянская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |
| Тема 3.4.<br>Французская кухня | Лек | 4 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки<br>Контроль качества | | |

| | | |
|---|---|---|
| Приготовление блюд европейской кухни. | Лаб | 6 |
| Приготовление блюд греческой кухни<br>Приготовление блюд французской кухни<br>Приготовление блюд итальянской кухни<br>Приготовление блюд испанской кухни<br>Бракераж<br>Способы подачи | | |
| Самостоятельная работа | СР | 2 |
| Тема 3.6.<br>Немецкая кухня, польская кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br><br>Горячие блюда<br>Мучные и сладкие блюда<br>Напитки.<br>Контроль качества | | |
| Тема 3.7.<br>Балканская кухня: Румынская, Болгарская, Венгерская | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Контроль качества | | |
| Тема 3.8.<br>Скандинавская кухня | Лек | 2 |
| Общие сведения о зарубежной кухни. Классификация блюд<br>Холодные блюда и закуски<br>Супы<br>Горячие блюда<br>Сладкие блюда и напитки | | |
| Тема 3.9.<br>Приготовление блюд европейской кухни. | Лаб | 6 |
| Приготовление блюд немецкой кухни,<br>Приготовление блюд балканской польской кухни,<br>Приготовление блюд скандинавской кухни<br>Бракераж<br>Способы подачи | | |
| Экзамен | Эк | 18 |
| Самостоятельная работа | СР | 4 |

** - 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**<br>**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<br>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<br>(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<br>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<br>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:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- научная электронная библиотека eLIBRARY.RU https://www.elibrary.ru/
- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/
- ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/

2. Базы данных и поисковые системы:

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

*Методические материалы для обучающихся*

Самостоятельная работа не предусмотрена. Учебно-методические материалы 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:<br>- исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства;<br>- технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира;<br>- виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов;<br>- запреты на использование некоторых видов продуктов;<br>режимы питания;<br>- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими. | 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:<br>-вести процесс механической и тепловой и кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями;<br>- составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами;<br>- владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни. | Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование |

| | |
|---|---|
| Практический опыт:<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br><br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, | 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 «Зарубежная кухня»

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 «Зарубежная кухня» 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;<br>Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач;<br>Владеет: работает при прямом наблюдении. |
| Базовый (воспроизведение) «4» | Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования;<br>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;<br>Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем;<br>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).