**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: 23.04.2020
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,
2020 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 156 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 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) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 4 | | | | | |
| **Контактная (аудиторная) работа (всего)** | 72 | 72 | | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| лекции (если предусмотрено) | 72 | 72 | | | | | |
| 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)** | 24 | 24 | | | | | |
| в том числе: | - | - | - | - | - | - | - |
| в форме практической подготовки (если предусмотрено) | - | - | | | | | |
| Часов на контроль: | 12 | 12 | | | | | |
| Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен) | - | - | | | | | |
| Общая трудоемкость час | 156 | 156 | | | | | |

## 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<br>Содержание раздела (темы) | Вид учебной работы* | Кол-во часов |
|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **38** | |
| Введение | Лек | 2 |
| Тема I. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лек | 6 |
| Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для сложной кулинарной продукции.<br><br>Принципы сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами.<br><br>Документальное оформление сырья, поступающего на производство. | | |
| Тема I. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лаб | 6 |
| Практические занятия составление технологической документации | | |
| Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лек | 10 |
| Организация работы мясного цеха.<br>Организация работы рыбного и мясо-рыбного цехов.<br>Организация работы птицегольевого цеха.<br>Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.<br>Виды технологического оборудования для производства п/ф для сложной кулинарной продукции и техника безопасности при эксплуатации оборудования | | |

| | | |
|---|---|---|
| Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лек | 8 |
| Практические занятия Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов | | |
| Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | СР | 6 |
| Изучение и составление различных видов технологической документации | | |
| **Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **41** | |
| Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья | Лек | 4 |
| Характеристика, пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья, экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья.<br>Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; | | |
| Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья | Лек | 8 |
| Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций | | |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья | Лек | 4 |
| Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.<br>Обработка нерыбного водного сырья. Обработка экзотических и редких видов. | | |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья | Лаб | 4 |
| Практические занятия<br>Составление таблиц, схем, алгоритмов;<br>Решение технологических задач | | |
| Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | Лек | 4 |
| Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.<br>Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.<br>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;<br>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. | | |
| Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | Лек | 6 |
| Практические занятия<br>Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. | | |
| Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | СР | 8 |
| Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции | | |
| Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | СР | 3 |
| Составление таблиц, схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, разработка алгоритмов работы, с учетов состояния рыбного сырья; | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **33** | |
| Тема 1 Основная характеристика мяса | Лек | 2 |
| Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, телятины.<br>Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы, баранины, ягнят | | |
| Тема.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья | Лек | 4 |
| Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.<br><br>Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, свиной головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.<br><br>Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.<br>Требования к качеству и правила хранения мяса.<br>Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.<br><br>Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. | | |
| Тема 3 Технология продукции из мяса и мясного сырья | Лек | 6 |
| Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины.<br>Основные критерии оценки качества.<br><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы.<br>Основные критерии оценки качества.<br><br>Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов.<br>Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.<br>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.<br>Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Приготовление маринадов.<br>Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. | | |
| Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лаб | 8 |
| Лабораторная работа<br>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 | 6 |
| Лабораторная работа<br>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 | | |

| | | |
|---|---|---|
| **Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции** | **40** | |
| Тема 1 Классификация, ассортимент и оценка качества | Лек | 6 |
| Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Практические занятия 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 | | |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лек | 6 |
| Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени, дичи. | | |
| Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Лаб | 8 |
| Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Требования к качеству<br>Практические занятия<br>Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья;<br>Расчет массы пищевых отходов по формулам | | |
| Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | Лаб | 8 |
| Лабораторная работа<br>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 | 8 |
| Лабораторная работа<br>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 | | |

** - 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 (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:

- 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:<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;<br>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;<br>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;<br>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;<br>- правила составления заявок на продукты | Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант,<br>контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций. |
| Умения:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- 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:<br>- разработке ассортимента полуфабрикатов;<br>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;<br>- 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;<br>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;<br>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;<br>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;<br>- 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;<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).