

**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: 02.12.2025  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"**

---

(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:**

**Повар Кондитер**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2026 г.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ПМ.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,** *название дисциплины*

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ПМ.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 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)"

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 ПМ.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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 рецептов 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 204 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающегося 114 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 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)					
		3	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	114	114	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	-	-	-				
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)	114	114	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	30	30	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	24	24	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Эк	Эк				
Общая трудоемкость час	204	204	56				

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>44</b>
Введение	Пр	4
Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Пр	6
Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для сложной кулинарной продукции. Принципы сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Документальное оформление сырья, поступающего на производство.		
Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Пр	12
Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного и мясо-рыбного цехов. Организация работы птицебельного 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		

Тема 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Пр	12
Практические занятия Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов		
Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	10
Изучение и составление различных видов технологической документации		
<b>Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>50</b>	
Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	Пр	6
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;		
Тема.1 Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья	Пр	6
Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций		
Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Пр	6
Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. 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 Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Пр	8
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.		
Тема 3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Пр	10
Практические занятия Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.		
Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	10
Составление таблиц, схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, разработка алгоритмов работы, с учетом состояния рыбного сырья;		
<b>Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>38</b>	
Тема 1 Основная характеристика мяса	Пр	8
Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, телятины. Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы, баранины, ягнят		

Тема.2 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	Пр	6
<p>Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, свиной головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, пороснячьей головы. Требования к качеству и правила хранения мяса.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.</p>		
Тема 3 Технология продукции из мяса и мясного сырья	Пр	8
<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, пороснячьей головы. Основные критерии оценки качества.</p> <p>Приготовление кнельной массы. Приготовление маринадов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Приготовление маринадов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.</p>		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	8
<p>Лабораторная работа</p> <p>Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.</p>		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Пр	8
<p>Расчет технологических карт. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса</p>		
<b>Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>	<b>72</b>	
Тема 1 Классификация, ассортимент и оценка качества	Пр	10
<p>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</p>		
Тема 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Пр	4
<p>Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Приготовление начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей.</p> <p>Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени, дичи.</p>		

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 Практические занятия Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; Расчет массы пищевых отходов по формулам		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Лаб	8
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	8
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	10
Расчет технологических карт		
Экзамен	Эк	24

\* - 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)

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>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</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)</p>	<p>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</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>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</p>

### **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*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
---	--

<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты</li> </ul>	<p>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.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования;</li> </ul>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>

<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>
---	---

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Приготовление и подготовка к реализации»

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 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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).