

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.04.2026 10:30:51

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd603f94588008e29877a6bcbf3

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес - информатики**

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебно-методической работе
/ Г.П. Узунова
«02» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форма обучения

Симферополь 2026

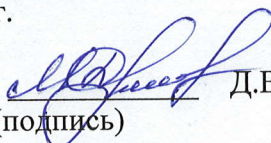
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Моторина Д.В.

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой

 Д.В. Моторина
(подпись)

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.09.	ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся знаний и компетенций в области физиологии питания, а также теоретических представлений и практических навыков, необходимых для организации, эксплуатации и обслуживания технологического оборудования на предприятиях питания.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина «Физиология питания» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Руководитель предприятия питания».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Введение в физиологию питания</p> <p>Тема 2. Пищевые вещества и их роль в организме</p> <p>Тема 3. Переваривание и всасывание пищевых веществ</p> <p>Тема 4. Обмен веществ и энергии</p> <p>Тема 5. Физиология белкового обмена</p> <p>Тема 6. Физиология жирового обмена</p> <p>Тема 7. Физиология углеводного обмена</p> <p>Тема 8. Витамины и их физиологическое значение</p> <p>Тема 9. Минеральные вещества и вода</p> <p>Тема 10. Физиология пищеварения у разных групп населения</p> <p>Тема 11. Санитарные требования и контроль качества</p> <p>Тема 12. Энергоснабжение и техника безопасности</p> <p>Тема 13. Современные тенденции и инновации</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)
Форма промежуточной аттестации	Зачет

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
Приложение к РПД.	15

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью изучения дисциплины «Физиология питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере оборудования предприятий общественного питания, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-9	ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-9.1 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-9.2 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально- статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ПК-9.3 Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.09. «Физиология питания» относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Физиология питания» изучается обучающимися очной формы обучения в 6 семестре, очно-заочной формы обучения – в 6 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «микроэкономика», «макроэкономика», «менеджмент», «психология общения».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	108
Контактная работа	38
Аудиторная работа (всего):	38
Лекции	26
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	70
Зачет	-

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 108 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	108
Контактная работа	28
Аудиторная работа (всего):	28
Лекции	18
Семинары, практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	80
Зачет	-

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоёмкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ тем ы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Аудиторная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практичesk.		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ДФО	ОЗФО
1	Введение в оборудование предприятий общественного питания.	8	10	2	2	2	2	4	6
2	Классификация и назначение оборудования.	10	6	2	-	-	-	8	6
3	Тепловое оборудование.	8	10	2	2	2	2	4	6
4	Холодильное оборудование.	10	8	2	2	-	-	8	6
5	Механическое оборудование.	8	6	2	-	-	-	6	6
6	Посудомоечное и уборочное оборудование.	8	10	2	2	2	2	4	6
7	Торговое и раздаточное оборудование.	8	10	2	2	2	2	4	6
8	Монтаж, наладка и техническое обслуживание.	10	6	2	-	-	-	8	6
9	Санитарные требования к оборудованию.	8	10	2	2	2	2	4	6
10	Энергоснабжение и безопасность.	8	8	2	2	-	-	6	6
11	Экономические аспекты оснащения предприятия.	8	8	2	2	2	-	4	6
12	Современные тенденции и	6	6	2	-	-	-	4	6

	инновации.								
13	Контроль качества и аудит технического оснащения.	8	10	2	2	-	-	6	8
	Всего по дисциплине	108	108	26	18	12	10	70	80
	зачет	+	+						
	Итого	108	108	26	18	12	10	70	80

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

Тема 1. Введение в физиологию питания

Понятие и значение дисциплины. Физиология питания изучает процессы переваривания, всасывания, обмена веществ и выведения продуктов метаболизма, а также влияние пищи на организм человека. Дисциплина занимает ключевое место в подготовке специалистов общественного питания, диетологов, технологов и врачей. Исторически развитие физиологии питания связано с открытиями в области биохимии, медицины и нутрициологии. Взаимосвязь с санитарией, экономикой предприятия и управлением качеством продукции.

Тема 2. Пищевые вещества и их роль в организме

Классификация нутриентов: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Функции каждого класса веществ: энергетическая, пластическая, регуляторная. Влияние физико-химических свойств нутриентов на их усвояемость и метаболизм. Требования к качеству пищевых продуктов (ГОСТ, СанПиН). Условия хранения и кулинарной обработки для сохранения биологической ценности.

Тема 3. Переваривание и всасывание пищевых веществ

Этапы пищеварения: механическая и химическая обработка пищи в ротовой полости, желудке, кишечнике. Роль ферментов и желчи. Всасывание продуктов расщепления в тонком кишечнике. Транспорт нутриентов к тканям и клеткам. Влияние кулинарной обработки на усвояемость.

Тема 4. Обмен веществ и энергии

Метаболизм: анаболизм и катаболизм. Энергетический баланс организма. Расчёт суточных энергозатрат. Роль макро- и микроэлементов в регуляции обмена веществ. Влияние физической активности, возраста и пола на обменные процессы.

Тема 5. Физиология белкового обмена

Значение белков: пластическая, ферментативная, транспортная функции. Переваривание белков до аминокислот. Синтез собственных белков организма. Азотистый баланс. Потребность в белках для разных групп населения.

Тема 6. Физиология жирового обмена

Роль жиров: энергетическая, структурная, защитная функции. Переваривание и всасывание липидов. Транспорт жиров в организме. Синтез и распад жировой ткани. Влияние жиров на здоровье.

Тема 7. Физиология углеводного обмена

Значение углеводов: основной источник энергии. Переваривание и всасывание моно- и полисахаридов. Гликогеногенез и гликогенолиз. Регуляция уровня глюкозы в крови (инсулин, глюкагон). Влияние избытка и недостатка углеводов.

Тема 8. Витамины и их физиологическое значение

Классификация витаминов: жиро- и водорастворимые. Функции витаминов в обмене веществ. Гипо- и гипервитаминозы. Влияние кулинарной обработки на сохранность витаминов.

Тема 9. Минеральные вещества и вода

Роль макро- и микроэлементов: участие в построении тканей, регуляции водно-солевого обмена, ферментативных реакциях. Значение воды для организма: растворитель, транспортная среда, терморегуляция.

Тема 10. Физиология пищеварения у разных групп населения

Особенности питания детей, подростков, беременных, пожилых людей. Физиологические основы лечебного и профилактического питания. Диетотерапия при различных заболеваниях.

Тема 11. Санитарные требования и контроль качества

Санитарные нормы (СанПиН) к производству и реализации пищевых продуктов. Организация производственного контроля: входной контроль сырья, операционный контроль в процессе производства, приёмочный контроль готовой продукции. Методы органолептической оценки (внешний вид, вкус, запах) и лабораторного анализа.

Тема 12. Энергоснабжение и техника безопасности

Требования к инженерным сетям предприятия: электроснабжение (мощность для оборудования), водоснабжение (горячая/холодная вода), вентиляция и кондиционирование цехов. Техника безопасности при работе с оборудованием и химическими веществами.

Тема 13. Современные тенденции и инновации

Автоматизация технологических линий. Использование ресурсосберегающих технологий: снижение энергозатрат, повторное использование тепла. Разработка новых видов продукции: функциональное питание (с добавлением витаминов), безглютеновая выпечка для людей с целиакией, изделия с пониженным содержанием сахара.

4.3. Темы практических занятий

Тема 1. Введение в физиологию питания

1. Сущность, содержание и определение физиологии питания.
2. Классификация пищевых веществ и их роль в организме.
3. Основные понятия: нутриенты, метаболизм, пищеварение.
4. Комплекс физиологических процессов, связанных с питанием.
5. Принципы, цели и задачи физиологии питания.
6. Основные функции пищеварительной системы.
7. Влияние внутренней и внешней среды на процессы питания.
8. Виды оборудования и методов исследования в физиологии питания.

<p>Тема 2. Классификация и выбор пищевых веществ, рационов и технологий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сегментирование рынка пищевых веществ и технологий: сущность, назначение, принципы. 2. Критерии (переменные) сегментирования рынка пищевых веществ и технологий. 3. Оценка и выбор целевых сегментов пищевых веществ и технологий. 4. Сущность позиционирования продуктов питания на рынке. Стратегии позиционирования.
<p>Тема 3. Организация физиологических процессов питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система организации процессов пищеварения и обмена веществ. 2. Источники вторичной информации по физиологии и питанию. 3. Методы сбора первичной информации о состоянии и потребностях организма. 4. Исследование среды для выбора рациона и технологий питания.
<p>Тема 4. Ассортиментная и товарная политика в области продуктов питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание товарной политики предприятия по продуктам питания. 2. Понятие пищевого продукта и услуги, классификация ассортимента. 3. Жизненный цикл пищевых продуктов: сущность и виды. 4. Сущность понятия «новый продукт питания». 5. Алгоритм планирования обновления ассортимента продуктов. 6. Методы генерирования новых идей по ассортименту продуктов. 7. Внедрение новых продуктов питания на предприятие и его этапы.
<p>Тема 5. Эксплуатация оборудования и контроль качества в физиологии питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и роль политики обслуживания лабораторного и производственного оборудования. 2. Алгоритм расчёта затрат на обслуживание и эксплуатацию оборудования. 3. Факторы, влияющие на уровень эксплуатационных расходов. 4. Выбор и реализация стратегии обслуживания оборудования. 5. Обслуживание, ориентированное на издержки производства. 6. Обслуживание, ориентированное на потребительский спрос и конкурентную ситуацию. 7. Методы контроля качества пищевых продуктов и биологической ценности рационов.
<p>Тема 6. Организация снабжения, логистики сырья и сбыта готовой продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность политики снабжения сырьём для предприятий общественного питания с точки зрения физиологии питания. 2. Природа каналов товародвижения сырья и готовой продукции. 3. Алгоритм формирования каналов поставки сырья с учётом физиологических требований. 4. Рыночные посредники и их функции в сфере снабжения и сбыта продуктов питания. 5. Социально-экономическая сущность оптовой и розничной торговли сырьём и готовой продукцией. 6. Организационные формы оптовой торговли сырьём для предприятий питания.

4.4. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Введение в физиологию питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, задачи и значение физиологии питания для человека. 2. История развития науки о питании и современные направления исследований. 3. Основные понятия: пища, нутриенты, метаболизм, пищеварение. 4. Классификация пищевых веществ и их роль в организме.
<p>Тема 2. Пищеварительная система человека</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Строение и функции органов пищеварения. 2. Процессы пищеварения: механическая и химическая обработка пищи. 3. Роль ферментов, желудочного сока, желчи и микрофлоры. 4. Влияние различных факторов на пищеварение (возраст, болезни, режим питания).
<p>Тема 3. Обмен веществ и энергии</p>

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность обмена веществ: анаболизм и катаболизм. 2. Энергетический баланс организма: поступление и расход энергии. 3. Основной обмен, факторы, влияющие на его величину. 4. Регуляция обмена веществ: гормоны, нервная система.
<p>Тема 4. Белки, жиры и углеводы: физиологическая роль</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Белки: строение, функции, источники, суточная потребность. 2. Жиры: виды, значение для организма, обмен жиров. 3. Углеводы: классификация, роль в энергетическом обмене. 4. Взаимосвязь обмена белков, жиров и углеводов.
<p>Тема 5. Витамины и минеральные вещества</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация витаминов, их физиологическая роль. 2. Гипо- и гипервитаминозы: причины и последствия. 3. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы, значение для организма. 4. Взаимодействие витаминов и минералов, их усвоение.
<p>Тема 6. Вода и её роль в питании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение воды для жизнедеятельности организма. 2. Водный баланс: поступление и выведение жидкости. 3. Влияние недостатка и избытка воды на здоровье. 4. Роль воды в обмене веществ и терморегуляции.
<p>Тема 7. Рациональное питание и его основы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы рационального питания: сбалансированность, разнообразие, режим. 2. Суточные нормы потребления нутриентов для разных групп населения. 3. Пищевые рационы: составление, коррекция по возрасту и нагрузкам. 4. Современные концепции здорового питания. физическими нагрузками
<p>Тема 8. Питание различных групп населения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности питания детей и подростков. 2. Питание беременных и кормящих женщин. 3. Рацион пожилых людей: физиологические изменения и требования. 4. Питание спортсменов и людей с повышенными
<p>Тема 9. Лечебное и профилактическое питание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность лечебного питания: диетотерапия при заболеваниях. 2. Виды лечебных диет (по Певзнеру и современные подходы). 3. Профилактическое питание: предупреждение заболеваний через рацион. 4. Роль питания в укреплении иммунитета.
<p>Тема 10. Алиментарные заболевания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Причины и виды заболеваний, связанных с питанием (ожирение, анорексия, авитаминозы). 2. Нарушения обмена веществ: этиология и профилактика. 3. Пищевые отравления и инфекции: механизмы развития, профилактика. 4. Влияние несбалансированного питания на здоровье.
<p>Тема 11. Современные тенденции в питании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Альтернативные системы питания: вегетарианство, веганство, сыроедение. 2. Функциональные продукты питания: определение, примеры, польза. 3. Биологически активные добавки (БАДы): классификация, эффективность, безопасность. 4. Генетически модифицированные продукты: физиологические аспекты.
<p>Тема 12. Гигиена питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых продуктов. 2. Методы контроля качества и безопасности пищи. 3. Профилактика пищевых инфекций и отравлений. 4. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
<p>Тема 13. Организация питания в коллективах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы организации питания в детских учреждениях, школах, больницах.

2. Рационы для различных коллективов: особенности составления.
3. Контроль за качеством питания в организованных коллективах.
4. Современные технологии в организации общественного питания.

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Форма проведения промежуточной аттестации – зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Моторина, Д. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: опорный конспект лекций / Д. В. Моторина. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2024. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144284.html>

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

б) дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский

национальный исследовательский технологический университет, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100544.html>

2. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2023. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

3. Научный журнал «Молодой ученый»: официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный

4. Российский журнал организации общественного питания: официальный сайт. - URL: <https://tjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю: официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины не требуется специальных материально-технических средств (лабораторного оборудования, компьютерных классов и т.п.). Однако во время лекционных занятий, которые проводятся в большой аудитории, использовать проектор для демонстрации слайдов, схем, таблиц и прочего материала, мультимедийные проекторы Epson, Benq ViewSonic; экраны для проекторов; ноутбуки Asus, Lenovo, микрофоны.