

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

«14» апреля 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.18 «Технология кондитерских изделий»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет технологический

Кафедра-разработчик рабочей программы биотехнологии

Курс, семестр 4, 7

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	18	0,5
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	36	1,0
Контроль самостоятельной работы	54	1,5
Самостоятельная работа	45	1,25
Форма аттестации: экзамен	27	0,75
Всего	180	5

Нижнекамск, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (№ 1041 от 17.08.2020) по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

Разработчик программы:

Зав. кафедрой биотехнологии  
(должность)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(ФИО)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биотехнологии, протокол от 22.03.2021 г.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(должность)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(ФИО)

### ***Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий» являются:

а) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при производстве кондитерских изделий, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;

б) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

в) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и расчетно-проектной деятельности;

г) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологического процесса производства кондитерских изделий с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

### ***2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы***

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология кондитерских изделий» бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

а) Б1.В.07 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»;

д) Б1.В.11 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»;

е) Б1.В.08 «Физико-химические основы и общие принципы технологий продуктов питания из растительного сырья»;

ж) Б1.В.06 «Пищевая химия».

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» является предшествующей.

Знания, полученные при изучении дисциплины «Технология кондитерских изделий» могут быть использованы при прохождении производственной практики (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы) и выполнении выпускной квалификационной работы.

### ***3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины***

ПК 2 – Осуществляет ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывает мероприятия по

предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий.

ПК 2.1 - Знает основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, причины возникновения брака продукции, современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 2.2 - Умеет оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки растительного сырья на показатели качества готовых продуктов питания и осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья подбор способов и режимов его переработки для получения продукции заданного качества.

ПК 2.3 - Владеет методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

**1) Знать:**

- а) основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства кондитерских изделий;
- б) современные технологии производства кондитерских изделий;
- в) стандарты и показатели качества основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- г) особенности хранения сырья, виды порчи при хранении и способы ее предотвращения;
- д) перспективы развития отрасли.

**2) Уметь:**

- а) оценивать влияние качества сырья, различных способов, режимов и технологий переработки сырья на показатели качества готовой продукции;
- б) осуществлять, на основе анализа свойств растительного сырья, подбор способов и режимов производства кондитерских изделий для получения продукции заданного качества.
- в) применять мероприятия по повышению эффективности производства кондитерских изделий, направленные на снижение трудоемкости и повышение производительности труда;
- г) анализировать причины возникновения дефектов и брака.

**3) Владеть:**

- а) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) методами и средствами расчета рецептур, контроля и управления технологическими процессами производства кондитерских изделий;
- в) методами разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака и внедрению современных безотходных и малоотходных технологий производства кондитерских изделий.

#### **4. Структура и содержание дисциплины «Технология кондитерских изделий»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия, лабораторные работы, практикумы	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1	Введение в технологию кондитерских изделий	7	2	-	4	18	15	Реферат и презентация. Коллоквиум по результатам лабораторных работ.
2	Технология сахаристых кондитерских изделий	7	8	-	16	18	15	Реферат и презентация. Коллоквиум по результатам лабораторных работ.
3	Технология мучных кондитерских изделий	7	8	-	16	18	15	Реферат и презентация. Коллоквиум по результатам лабораторных работ.
ИТОГО			18	-	36	54	45	
Форма аттестации								экзамен (27)

#### **5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций**

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Индикаторы достижения компетенции
1	Введение в технологию кондитерских изделий	2	Производство кондитерских изделий	Актуальные тенденции производства. Роль кондитерских изделий в питании человека. Классификация кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье в производстве кондитерских изделий.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Индикаторы достижения компетенции
2	Технология сахаристых кондитерских изделий	2	Технология производства мармеладных изделий	Виды мармелада. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
		2	Технология производства пастильных изделий	Виды пастильных изделий. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
		2	Технология производства шоколада	Виды шоколада. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
		2	Технология производства карамели	Виды карамели. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Технология мучных кондитерских изделий	4	Технология производства печенья, галет и крекера.	Виды печенья, галет и крекера. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
		2	Технология производства пряников.	Виды пряников. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
		2	Технология производства вафель.	Виды вафель. Основные стадии и параметры технологического процесса.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

#### **6. Содержание практических занятий**

Проведение практических занятий не предусмотрено учебным планом.

#### **7. Содержание лабораторных занятий**

Лабораторные занятия дают возможность студентам приобрести навыки работы в лаборатории теххимического контроля, разобрать и более детально изучить некоторые вопросы теоретического курса. Цель лабораторных работ - ознакомить студентов с химическими и физико-химическими методами анализа пищевых нутриентов, обуславливающих качество и пищевую ценность продуктов питания. Знания, полученные студентами на лабораторных занятиях, позволят глубже изучить основы дисциплины, закрепить фактический материал, освоить различные методы исследования показателей качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Лабораторные работы проводятся в помещении учебной лаборатории А-422.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Введение в технологию кондитерских изделий	4	Показатели качества основного и дополнительного сырья в производстве кондитерских изделий	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Технология сахаристых кондитерских изделий	16	Показатели качества сахаристых кондитерских изделий: мармеладных изделий, зефирной массы, карамельных изделий и шоколада.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Технология мучных кондитерских изделий	16	Показатели качества мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, вафель, кексов, пирожных и тортов.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

## 8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	Технология сахаристых кондитерских изделий: халвы, дрожже, конфет, ириса и начинок для конфет.	9	Написание реферата. Подготовка к лабораторной работе.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2	Технология мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, кексов и ромовых баб	9	Написание реферата. Подготовка к лабораторной работе.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3	Повышение эффективности производства кондитерских изделий за счет применения функциональных ингредиентов, позволяющих сбалансировать пищевую и энергетическую ценность.	9	Написание реферата. Подготовка к лабораторной работе.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4	Технология производства лечебно-профилактических диетических кондитерских изделий.	9	Написание реферата. Подготовка к лабораторной работе.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5	Методы комплексной товароведной оценки качества кондитерских изделий.	9	Написание реферата. Подготовка к лабораторной работе.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

### 8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1.	Технология сахаристых кондитерских изделий: халвы, дрожже, конфет, ириса и начинок для конфет.	10	Проверка реферата. Прием лабораторной работы.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Технология мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, кексов и ромовых баб	10	Проверка реферата. Прием лабораторной работы.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Повышение эффективности производства кондитерских изделий за счет применения функциональных	10	Проверка реферата. Прием лабораторной работы.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
	ингредиентов, позволяющих сбалансировать пищевую и энергетическую ценность.			
4.	Технология производства лечебно-профилактических диетических кондитерских изделий.	10	Проверка реферата. Прием лабораторной работы.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Методы комплексной товароведной оценки качества кондитерских изделий.	14	Проверка реферата. Прием лабораторной работы.	ПК 2.1 ПК-2.2 ПК-2.3

### ***9. Использование рейтинговой системы оценки знаний***

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология кондитерских изделий» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО «КНИТУ».

При изучении дисциплины предусматривается выполнение 3 лабораторных работ и проведение коллоквиума, а также подготовка и защита реферата с презентацией. За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

За экзамен студент может получить минимум 24 балла и максимум – 40 баллов.

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Коллоквиум по результатам выполнения лабораторных работ	3	18	30
Реферат, доклад с презентацией	1	18	30
Экзамен	1	24	40
Итого:		60	100

### ***10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины***

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.



## **11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины**

### **11.1 Основная литература**

При изучении дисциплины «Технология кондитерских изделий» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

<b>Основные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/556212">https://znanium.com/catalog/product/556212</a> , по паролю. - ЭБС «ZnaniUM.COM».	ЭБС «ZnaniUM.COM» <a href="https://znanium.com/catalog/product/556212">https://znanium.com/catalog/product/556212</a> . Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.
2. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 600 с. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/512465">https://znanium.com/catalog/product/512465</a> , по паролю. - ЭБС «ZnaniUM.COM».	ЭБС «ZnaniUM.COM» <a href="https://znanium.com/catalog/product/512465">https://znanium.com/catalog/product/512465</a> . Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.
3. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья: мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 149 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=561369">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=561369</a> , по паролю. - ЭБС «Университетская библиотека онлайн».	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=561369">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=561369</a> Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.

### **11.2 Дополнительная литература**

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Дополнительные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255910">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255910</a> , по паролю. - ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255910">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255910</a> . Доступ с любой точки интернет после регистрации IP-адресов НХТИ.
2. Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингре-	ЭБС «ZnaniUM.COM»

<p>диенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/502061">https://znanium.com/catalog/product/502061</a>, по паролю. - ЭБС «ZNANIUM.COM»</p>	<p><a href="https://znanium.com/catalog/product/502061">https://znanium.com/catalog/product/502061</a>. Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.</p>
<p>3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 296 с. – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/512454">https://znanium.com/catalog/product/512454</a>, по паролю. – ЭБС «ZNANIUM.COM»</p>	<p>ЭБС «ZNANIUM.COM» <a href="https://znanium.com/catalog/product/512454">https://znanium.com/catalog/product/512454</a>. Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.</p>
<p>4. Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Матвеева, С. Я. Корякина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/536674">https://znanium.com/catalog/product/536674</a>, по паролю. – ЭБС «ZNANIUM.COM».</p>	<p>ЭБС «ZNANIUM.COM» <a href="https://znanium.com/catalog/product/536674">https://znanium.com/catalog/product/536674</a>. Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.</p>

### ***11.3. Электронные источники информации***

При изучении дисциплины «Технология кондитерских изделий» использование электронных источников информации:

1. ЭБС «ZNANIUM.COM»: Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн»: Режим доступа: <https://biblioclub.ru>.

### ***11.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.***

Базы данных:

1. Scopus. Доступ свободный: [www.scopus.com](http://www.scopus.com).
2. Web of Science. Доступ свободный: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com).

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ». Доступ свободный: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Доступ свободный: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

В качестве дополнительных источников информации могут также использоваться публикации в периодических изданиях из приведенного ниже списка:

1. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
2. Известия вузов. Пищевая технология. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

3. Пищевая промышленность. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
4. Хлебопечение России. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
5. Кондитерское производство. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
6. Индустрия напитков. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
7. Вопросы питания. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
8. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
9. Хлебопродукты. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
10. Масложировая промышленность. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
11. Производство спирта и ликероводочных изделий. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
12. Пиво и напитки. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
13. Зерно и зернопродукты. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
14. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
15. Техника и технология пищевых производств. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
16. Пищевая наука и технология. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
17. Пищевая промышленность: наука и технологии. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.
18. Общим требованием к учебно-методическому и информационному обеспечению является доступность обучающимся в достаточном количестве современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

**Согласовано:**

Зав. отделом  
по библиотечному  
обслуживанию



Тарасова В.Я.

## ***12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.***

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Анализатор влажности «Элекс-7».
2. Колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2МП.
3. Весы электронные аналитические HR-200.
4. Весы электронные Scout II.
5. Аквадистиллятор ДЭ-4-2М.
6. pH-мерт-милливольтметр pH-410.
7. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М.
8. Шкаф сушильный электрический СЭШ-3М.
9. Термостат воздушный ТСвЛ-80.
10. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС.
11. Кухонный комбайн МК-8710Р.
12. СВЧ-печь PHOENIX GOLD MW-3320N.
13. Холодильник NORD.
14. Центрифуга ОПН-8.
15. Шкаф вытяжной демонстрационный.
16. Баня электрическая для подогрева жиромеров.
17. Баня лабораторная водяная многоместная ПЭ-4300с микропроцессорным управлением и индикацией текущих параметров функционирования.
18. Магнитная мешалка ПЭ-6100.
19. Электроплитка.
20. Холодильник NORD.
21. Автоматическая хлебопечь Panasonic SD-2501.
22. Измеритель деформации клейковины ИДК-3М.
23. Анализатор влажности «Элекс-7».
24. Прибор Журавлева.
25. Шкаф расстойный лабораторный.
26. Шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65.

Техническими средствами обучения:

1. Проектор Epson EMP-X5.
2. Экран настенный Da-Lite Versatol 213\*213, Vatt Whaite.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Принтер Canon.
2. Процессор МЭЛТ.
3. Монитор Samsung.

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду НХТИ. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространя-

емое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология кондитерских изделий»:

1. Windows XP.
2. Microsoft Office 2007.
3. Антивирус Касперского.

### ***13. Образовательные технологии***

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Технология кондитерских изделий» составляет 16 ч.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- работа в малых группах;
- дискуссия;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- системы дистанционного обучения.