

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.07.2023 14:59:32
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba178426410a1c8e96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация питания в индустрии гостеприимства

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>

Разработано
Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Гвасалия Т.С.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Пятигорск, 2023 г.
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – выявить элементы, которые имеют принципиальное значение для успеха ресторана (а также любого предприятия общественного питания), и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер ресторана должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность ресторана (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора – управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачи дисциплины заключаются в следующем:

- Изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии.
- Изучение привычек питания разных сегментов потребительского рынка и основных тенденций потребительского поведения, оказывающих влияние на ресторанный бизнес.
- Научиться разрабатывать маркетинговый план, позволяющий привлечь один или несколько потребительских сегментов
- Анализировать эффективность разных типов рекламы для привлечения клиентов подтвердит, что продвижение остается самым действенным маркетинговым инструментом.
- Раскрыть роль меню как особо важного компонента маркетинговых усилий, роль ценообразования и дизайна в разработке меню.
- Проанализировать элементы, придающие уникальность впечатлениям клиента от соприкосновения с персоналом ресторана, а также стратегии формирования такого уровня обслуживания, который будет способствовать желаниям клиента еще раз посетить этот ресторан.
- Рассмотреть основные физические характеристики ресторана, как дизайн ресторана способен благотворно повлиять на психологическое состояние, потребности и поведение клиента. Изучить дизайн производственных помещений ресторана, определяющий производительность труда и эффективность персонала.
- Изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана – от поставщиков до конечного потребителя.
- Изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечают наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат.
- Сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторана, обслуживанию и ремонту технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения.
- Анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация питания в индустрии гостеприимства» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

Документ подписан
Электронный подписью
Идентификатор документа: 600000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК- 3. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД-2 _{ПК-3} Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Готов организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	ИД-3 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Готов проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для	Готов проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9A...
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
--	---	--

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 3 з.е. 81 астр.ч.	ЗФО, в астр. часах
Контактная работа:	6
Лекции/из них практическая подготовка	3/-
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	3/-
Самостоятельная работа	68,25
Формы контроля	
Экзамен	6,75

* Дисциплина, предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
	1 семестр					

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

1	Тема 1. Основные направления развития услуг питания в индустрии гостеприимства. Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции. Технологический контроль соответствия услуг установленным нормам. Индустрия общественного питания. Тенденции отрасли. Общие характеристики ресторанов. Обслуживание и цены меню. Обзор сетей ресторанов. Рестораны, специализирующиеся на сэндвичах. Обеденные рестораны. Организаторы корпоративного питания. Пищерии. Семейные рестораны. Рестораны при отелях. Гриль-бары. Закусочные. Факторы успеха ресторана. Правильная концепция в работе ресторана. Проработка концепции ресторана. Умелая реализация концепции ресторана. Качество обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}	1,5				8,53
	Правила оказания услуг. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию. Встреча и размещение потребителей. Оформление заказа. Подача буфетной продукции. Подача заказных блюд, горячих и холодных напитков. Банкеты приемы, специальные формы обслуживания. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами. Дипломатический прием. Классификация предприятий питания в индустрии туризма. Требования к туристским предприятиям питания. Специальные формы обслуживания. Уровни обслуживания туристов в предприятиях питания. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания в гостиничных комплексах. Организация обслуживания в гостиничном комплексе. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах.						
2	Тема 2. Разработка меню, оценка его эффективности. Цели изучения меню. Особенности составления меню. Характеристика ценообразования. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню. Дизайн ресторанного меню. Обложка меню. Меню общее или отдельное. Материалы для карты меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Специальные предложения в меню. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры. Словесное описание. Меню и цены. Комплексное предложение. Карта вин. Альтернативные форматы меню.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}					8,53

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

3	Тема 3. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения. Типология стран по рациону питания. Страны с континентальным типом питания; страны, питающиеся дарами моря; страны «вегетарианцы»; страны «мясоеды»; страны, где определяющим фактором типа питания населения служат, возвращаемые в них сельскохозяйственные культуры; определение системы питания, учитывая религию и верования народов в них проживающих; определение системы питания населения при помощи учета характера оседлости населения (система питания кочевников и оседлых народов); определение системы питания по степени урбанизации населения.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}			1,5	8,53
4	Тема 4. Питание различных групп туристов. Виды завтраков для потребителей в гостиницах. Нормы потребления для различных групп туристов. Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний. Питание туристов при разных видах походов. Особенности составления меню для туристов. Особенности составления рациона питания в разных видах туризма. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах. Питание туристов в походах. Питание туристов в экстремальных условиях. Питание в одно-двухдневных и многодневных простых походах. Питание в сложных походах. Пищевые продукты, используемые в питании туристов. Использование рекомендуемых норм потребления для туристов. Потребности в пищевых веществах и энергии при интенсивной мышечной работе. Режим питания туристов. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности рационов и блюд. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания автопассажиров. Услуги по организации питания на водном транспорте. Рекомендуемый набор продуктов для походов. Суточные наборы продуктов по видам туристских маршрутов. Энергетические затраты в туристическом путешествии. Особенности составления рациона питания при разных видах туризма. Подготовка продуктов к походу и их упаковка. Хранение продуктов в походе, причины и признаки порчи. Учет и транспортировка продуктов в походе.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}	1,5			8,53
5	Тема 5. Особенности и традиции питания иностранных туристов. Особенности национальных блюд и история их происхождения. Маршруты туров для гурманов разных стран. Особенности организации питания иностранных туристов. Технологии приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов. Разработка туров для гурманов	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}			1,5	8,53

6	Тема 6. Особенности размещения различных видов помещений в предприятиях питания индустрии гостеприимства. Этапы процесса закупки. Организация процесса закупки. Методы закупок. Нормативы и стандарты закупок. Контроль закупок. Методы приемки сырья и продуктов. Необходимые площади для хранения сырья и продуктов. Практика приемки. Хранение сырья и продуктов. Отпуск продуктов питания со склада ресторана. Контроль запасов. Подготовка пищевых продуктов. Системы организации общественного питания. Расчет необходимой площади для хранения сырья и продуктов. Принципы приготовления пищи. Контроль затрат. Порционный контроль. Организация работы посудомоечного цеха. Зона мойки котлов и противней. Выбор технологического оборудования. Технологические материалы. Источники энергопитания. Спецификации оборудования. Типы оборудования блока питания. Тепловое оборудование. Паровое оборудование. Жарочное оборудование. Малое кухонное оборудование. Посудомоечные машины. Холодильное оборудование. Внутренняя отделка помещений кухни. Отделочные материалы. Содержание, технологическое обслуживание и ремонт оборудования. Регулирование энергопотребления. Комплексная программа энергосбережения.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}				8,53
7	Тема 7. Обеспечение безопасности питания Роль менеджера ресторана в обеспечении безопасности. Пищевые аллергии. Основные проблемы санитарии. Заболевания пищевого происхождения. Пищевые заболевания биологического происхождения. Пищевые заболевания вследствие химического заражения. Физическое заражение пищевых продуктов. Проактивный подход к безопасности питания. Профилактические меры для обеспечения безопасности питания. Закупки и приемка продуктов питания. Хранение продуктов питания. Приготовление пищи и подача готовых блюд. Организация работы бара. Дератизация и дезинсекция. Кризисное управление предприятием. Привычки и навыки персонала. Здоровье персонала. Техника безопасности и профилактика несчастных случаев.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}				8,53

8	Тема 8. Продвижение ресторана. Контроль затрат. Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей. Использование рекламы для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. Характеристика PR и паблисити. Осуществление PR-программы. Документы финансовой отчетности. Отчет о доходах и расходах. Баланс. Анализ финансовой отчетности: отчет о доходах и расходах. Систематический подход. Трехчастный метод. Анализ финансовой отчетности: балансовый отчет. Оборотные активы. Основные (долгосрочные) активы. Пассивы. Коэффициенты платежеспособности. Анализ «затраты-объем-прибыль». График безубыточности в работе предприятия питания. Экономический анализ намечаемых капиталовложений. Определение приоритетов развития бизнеса.	ИД-1_{ПК-3} ИД-2_{ПК-3} ИД-3_{ПК-3} ИД-1_{ПК-5} ИД-2_{ПК-5}				8,54
	Итого 1 семестр		3		3	68,25
	Итого		3		3	68,25

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы

1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; под ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 536 с.
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. – М.: Лаборатория книги, 2012. – 167 с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций: учебное пособие / Р.В. Крюков. – М.: А-Приор, 2009. – 107 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 19.04.04 Технологии продукции и организация общественного питания

2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства» для студентов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат № 19.04.04.050256
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

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

- 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные справочные системы:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания. Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

11. Особенности освоения дисциплины

телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.