

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:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общест- венного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий пи- тания туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>

Разработано:

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Писаренко О.Н.

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

Пятигорск, 2023

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания» являются:

- получение необходимых теоретических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания;
- получение необходимых практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- ознакомление с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- знание типовых, индивидуальных проектов, проектов для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- умение использования в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- овладение методами пространственного размещения оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновки цехов и других помещений;
- умение выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин модуля Б1 – Б1.В.09 подготовки магистра по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера. Ее освоение проходит в 4 семестре.

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, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания.	ИД-1ПК-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений.	Анализирует собранный материал технико-экономических расчетов или обоснования для реконструкции и технологического переоснащения предприятия питания.
	ИД-2ПК-1 Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания.	Осознает мониторинг внешней и внутренней среды предприятия питания.
	ИД-3ПК-1 Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с	Учитывает совершенствование продукции и обслуживания с учетом изменяющихся экономических условий.

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023
--

	изменением конъюнктуры рынка.	
ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания.	ИД-1ПК-4 Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.	Учитывает повышение конкурентоспособности предприятия питания.
	ИД-2ПК-4 Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания.	Анализирует эффективность реконструкции и результат технологического переоснащения предприятия питания.
	ИД-3ПК-4 Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания.	Анализирует изменения в при реконструкции и технологическом переоснащении предприятия питания.

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 4 з.е. 108 астр.ч.	ЗФО, в астр. часах
Контактная работа:	9
Лекции/из них практическая подготовка	3/-
Практических занятий/из них практическая подготовка	6/-
Самостоятельная работа	99
Формы контроля	
Зачет	

* 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	Тема 1. Основы строительства и реконструкции предприятий питания Этапы работ строительства и реконструкции предприятий питания. Технико-экономическое обоснование при проектировании и реконструкции предприятий питания. Методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	1,5	-	-	8

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 235900043E8A9A9A572885E72A50B68003943E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	питания. Формирование технического задания.					
2	Тема 2. Проекты строительства и реконструкции на этапе реализации Стоимостная оценка основных производственных ресурсов предприятий питания. Реализация проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	1,5	-	-	8
3	Тема 3. Планировочные решения помещений для приема и хранения продуктов Проектирование помещений для приема и хранения продуктов. Состав помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях, работающих на сырье. Состав помещений для приема и хранения продуктов в предприятиях, работающих на полуфабрикатах. Размещение помещений для приема и хранения продуктов в проектируемом здании. Проектирование охлаждаемого блока помещений для приема и хранения продуктов. Особенности размещения охлаждаемого блока помещений для приема и хранения продуктов. Состав помещений для приема и хранения продуктов в зависимости от типа и мощности предприятия. Особенности проектирования помещений для приема и хранения продуктов при многоэтажных предприятиях Современное оборудование, используемое при компоновке помещений для приема и хранения продуктов. Температурный режим хранения полуфабрикатов.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	1,5	-	8
4	Тема 4. Назначение и характеристика производственных цехов Состав производственных помещений в соответствии с типом, вместимостью предприятия питания. Назначение и характеристика овощного, рыбного, птице-гольевого, мясного, мясорыбного, доготовочного, цеха обработки зелени, горячего, кулинарного, холодного, кондитерского, мучного цехов, моечных, сервизной, помещений для хранения и нарезки хлеба. Установка современного оборудования.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	-	-	8
5	Тема 5. Планировочные решения производственных цехов	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1	-	-	-	8

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Елена Александровна

	Состав производственных цехов в зависимости от типа и мощности предприятия. Состав производственных цехов заготовочных предприятий. Особенности размещения производственных цехов в проектируемом здании. Схема взаимосвязи производственных цехов заготовочного предприятия. Схема взаимосвязи производственных цехов доготовочного предприятия. Схема взаимосвязи производственных цехов предприятия, работающего на сырье. Схема взаимосвязи производственных цехов ресторана. Ширина проходов в производственных цехах заготовочного предприятия. Ширина проходов в производственных цехах доготовочного предприятия.	ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4				
6	Тема 6. Планировочные решения раздач в соответствии с формами обслуживания Характеристика раздаточной для различных форм обслуживания. Расчет раздач для предприятия, работающего с официантами. Расчет раздач для предприятия, работающего по методу самообслуживания. Особенности планировки раздаточных в предприятиях общественного питания. Комплект раздаточного оборудования «Мастер». Расчет персонала для раздачи с самообслуживанием. Комплект раздаточного ЛС оборудования. Характеристика линии ЛККО. Характеристика конвейерной линии МПС. Характеристика конвейерной линии МЛКО. Характеристика линии типа ЛКНО. Расчет количества механизированных линий. Проектирование раздаточного оборудования в предприятиях общественного питания при работе с официантами. Проектирование раздаточного оборудования в предприятиях общественного питания при самообслуживании. Проектирование раздаточного оборудования в промышленных предприятиях и учебных заведениях	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	1,5 1,5 1,5	-	8
7	Тема 7. Планировочные решения помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений Состав помещений для потребителей.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4	-	-	-	8

	Особенности планировки зала. Особенности компоновочного решения барной стойки. Особенности компоновочного решения буфета. Состав помещений магазина кулинарии. Расчет вестибюля, гардероба, уборных. Состав служебных, бытовых и технических помещений для предприятий, работающих на сырье и полуфабрикатах. Состав служебных, бытовых и технических помещений для предприятий заготовочных. Особенности проектирования служебных помещений. Планировка бытовых помещений. Планировка душевых. Планировка технических помещений и подсобных помещений.	ИД-3ПК-4				
8	Тема 8. Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания Порядок планировки здания в целом. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных зданий. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих многоэтажных зданий. Центричное планировочное решение доготовочных предприятий. Фронтальное планировочное решение доготовочных предприятий. Глубинное планировочное решение доготовочных предприятий. Угловое планировочное решение доготовочных предприятий. Объемно-планировочные решения предприятий, расположенных в зданиях иного назначения.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	-	-	8
9	Тема 9. Чтение чертежей при проектировании и реконструкции предприятий питания Характеристика и классификация оборудования. Монтажная привязка оборудования в цехах и помещениях. Характеристика СП 118.13330.2012. Характеристика ВНТП 04-86. Экспликация помещений при проектировании и реконструкции предприятий питания.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	-	-	8
10	Тема 10. Техничко-экономическое обоснование проектирования Техничко-экономические показатели. Техничко-экономическое обоснование. Маркетинговое обоснование проекта. Этапы маркетингового исследования. Характеристика района деятельности проектируемого (реконструируемого)	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	-	-	9

	предприятия. Обоснование выбора места строительства. Обоснование технической возможности строительства проектируемого предприятия. Обоснование типа и режима работы предприятия. Обоснование форм и методов обслуживания. Обоснование системы снабжения проектируемого предприятия. Оценки эффективности инвестиций в строительство (реконструкцию) предприятий общественного питания.					
11	Тема 11. Обоснование необходимости строительства общедоступных предприятий контингента Методы расчета количества мест в общедоступных предприятиях. Расчет перспективной численности населения. Предприятия городского и местного значения. Расчет сети в городах-курортах и городах-центрах туризма. Особенности расчета площади залов в предприятиях при вокзалах и аэропортах. Особенности расчета площади залов в предприятиях при гостиницах.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	-	-	9
12	Тема 12. Обоснование необходимости строительства предприятий питания для определенного контингента Исходные данные для расчета количества мест при производственных предприятиях и административных учреждений. Обоснование необходимости строительства магазинов кулинарии. Обоснование необходимости строительства столовых, буфетов при вузах, общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, дошкольных образовательных учреждениях.	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	-	-	-	9
	ИТОГО 4 семестр		3,0	6,0	-	99,0

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 сфор-

мированности 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.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим 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

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Вышэйшая школа, 2013. – 304 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 144 с.: ил. – ISBN 978-5-394-00699-9; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>

2. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с.

3. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лихолетов В.В.— Электрон. текстовые данные. – СПб.: Интермедия, 2012. – 220 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30208>

4. Орлов, А. AutoCAD 2014 / А. Орлов. – СПб.: Питер, 2014. – 384 с.

5. Полещук, Н. Н. Самоучитель AutoCAD 2013 / Н.Н. Полещук. – СПб.: БХВ-Петербург, 2013. – 464 с.

6. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

7. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. федер. ун-т. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 129 с. – Прил.: с. 115-128. – Библиогр.: с. 113-114

8. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил.

9. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2012. 480 с.

10. Юдина, А. Ф. Реконструкция и техническая реставрация зданий и сооружений: учеб. пособие / А.Ф. Юдина. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 320 с.

11. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.

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

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Реконструкция и технологическое переоснащение предприятий питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

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

1. <http://www.suharevka.ru> – Сайт технологического оборудования
2. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
3. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
4. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
5. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов.

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях студенты представляют материал по разработке заданий по реконструкции и техническому переоснащению предприятий, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

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

Программное обеспечение:

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B93220317BA30000000043E

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная
------------	--

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или на ПК, выполняются ассистенту;

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-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.

Собственноручная электронная подпись
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023