

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 20.07.2023 11:06:52  
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**  
**Концепция здорового питания**

|                          |                                                   |          |
|--------------------------|---------------------------------------------------|----------|
| Направление подготовки   | <u>19.03.04 Технология продукции и</u>            |          |
| Направленность (профиль) | <u>организация общественного питания</u>          |          |
| Год начала обучения      | <u>Технология и организация ресторанного дела</u> |          |
| Форма обучения           | <u>2023</u>                                       |          |
| Реализуется в семестре   | очная                                             | заочная  |
|                          | <u>4</u>                                          | <u>4</u> |

**Разработано**

Доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения  
Щедрина Т.В.

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

Пятигорск, 2023 г.

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины Концепция здорового питания формирование профессиональной компетенции (ПК-5) будущего бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Задачи освоения дисциплины Концепция здорового питания:

- формировать профессиональные знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
- формировать профессиональные знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
- формировать профессиональные знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Концепция здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 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-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования. | Использует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований<br>Использует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья<br>Использует знания и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования. |

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E73A790  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

|  |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания | принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля \*

|                                                     |                       |                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Объем занятий: всего: 4 з.е. 108 астр.ч.            | ОФО,<br>в астр. часах | ЗФО,<br>в астр. часах |
| <b>Контактная работа:</b>                           | <b>24</b>             | <b>6</b>              |
| Лекции/из них практическая подготовка               | 12                    | 3,0                   |
| Практических занятий/из них практическая подготовка | 12/1,5                | 3,0/1,5               |
| <b>Самостоятельная работа</b>                       | <b>43,5</b>           | <b>95,25</b>          |
| <b>Формы контроля</b>                               |                       |                       |
| Экзамен                                             | 40,5                  | 6,75                  |
| Курсовая работа                                     |                       |                       |

\*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                                      | очная форма                                                                                   |                      |                     |                               | заочная форма                                                                                 |                      |                     |                               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                          | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов |                      |                     | Самостоятельная работа, часов | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов |                      |                     | Самостоятельная работа, часов |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                          | Лекции                                                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы |                               | Лекции                                                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы |                               |
| 1. | Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации. Основные задачи подготовки специалистов в области здорового питания. Потребность в пищевых веществах и энергии – научная основа здорового питания. Основные приоритеты в области улучшения питания России | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5                                                                                           | 1,5                  |                     | 5                             | 1,5                                                                                           |                      |                     | 12                            |
| 2. | Тема 2. Государственная политика в области здорового питания. Принципы и организация здорового питания современного человека. Государственная политика в области здорового питания. контроль качества, безопасности сырья и готовой                                      | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5                                                                                           | 1,5                  |                     | 5                             |                                                                                               |                      |                     | 12                            |

Сертификат  
Владелец:

2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |     |                 |  |     |     |             |  |      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------|--|-----|-----|-------------|--|------|
|                                                              | продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |     |                 |  |     |     |             |  |      |
| 3.                                                           | Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи. Технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи. Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания. | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5 | 1,5             |  | 5   |     |             |  | 12   |
| 4.                                                           | Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации. Изучение пищевого статуса населения. Характеристика основных видов питания. Современные концепции питания. Основные приоритеты в области улучшения питания.                                                                                                                                                                                                                                    | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5 | 1,5             |  | 5   |     |             |  | 12   |
| 5.                                                           | Тема 5. Исследование характера индивидуального питания. Изучение фактического питания населения. Исследование характера индивидуального питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5 | 1,5             |  | 5   |     | 1,5         |  | 12   |
| 6.                                                           | Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Режим питания. Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.                                                                                                                                                                                                               | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5 | 1,5             |  | 5   |     |             |  | 12   |
| 7.                                                           | Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа. Схема реализации концепции здорового питания. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа                                                                                                                                                                                                                           | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5 | 1,5<br>/1,<br>5 |  | 5   |     | 1,5/1,<br>5 |  | 8,25 |
| 8.                                                           | Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания. Внедрение программы здорового питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub> ,<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5 | 1,5             |  | 8,5 | 1,5 |             |  | 12   |
| Внедрение программы здорового питания. Управление качеством, |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                          |     |                 |  |     |     |             |  |      |

Сертификат: 100000043E7BA500060000043E

Владелец: Татьяна Владимировна

Внедрение программы здорового питания. Управление качеством,

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |    |    |  |      |   |   |  |  |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|----|--|------|---|---|--|--|-------|
| безопасностью и прослеживаемостью производства. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. |  |    |    |  |      |   |   |  |  |       |
| ИТОГО за 4 семестр                                                                                                                                                                                                                                              |  | 12 | 12 |  | 43,5 | 3 | 3 |  |  | 95,25 |
| ИТОГО                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 12 | 12 |  | 43,5 | 3 | 3 |  |  | 95,25 |

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине (модулю) 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 (модуля).

## 7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен 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 и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

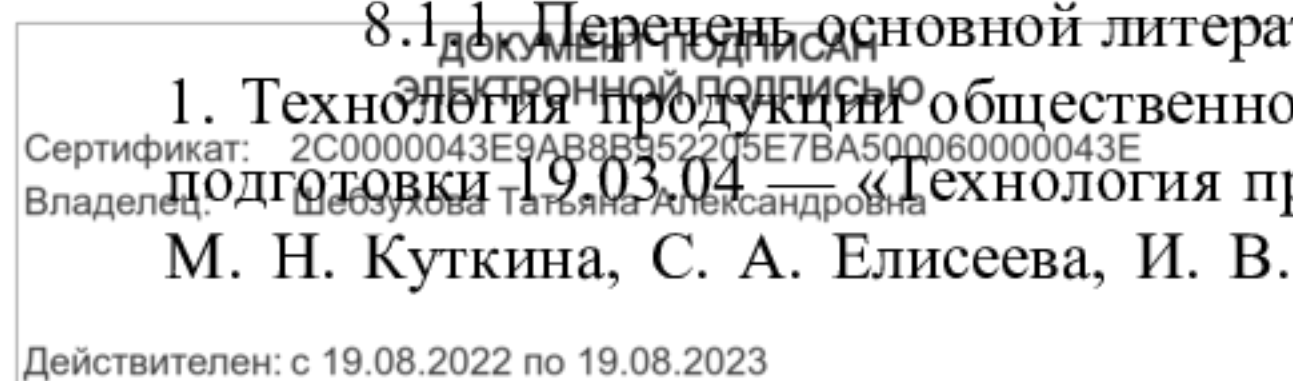
Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург :



Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>

2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

#### 8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>

2. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.

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

1. Щедрин Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2023.

2. Щедрин Т.В. Методические указания для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Концепция здорового питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2023.

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

1. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – **Режим доступа:** <http://window.edu.ru>

2. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. [http : //www.gpntb.ru/](http://www.gpntb.ru/) <http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303> <http://orel.rsl.ru/>

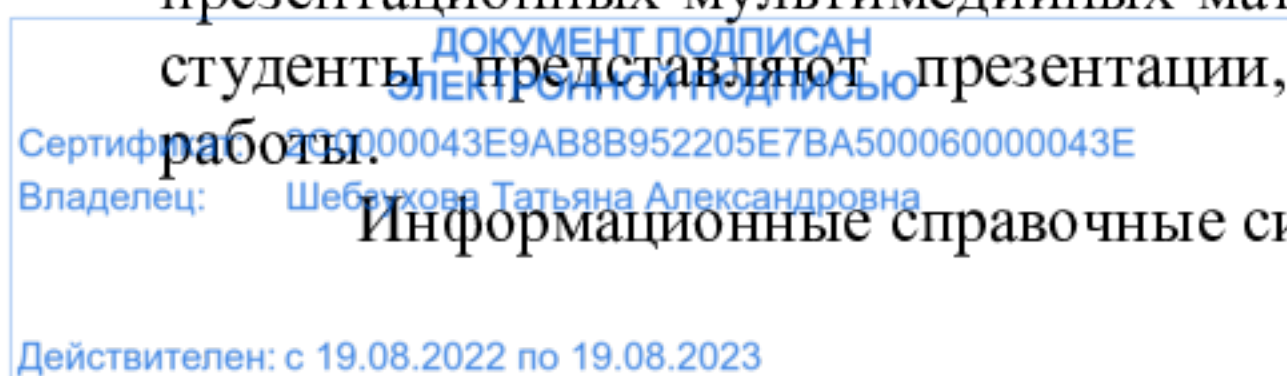
3. Указ Президента РФ от 21 января 2020 г. N 20 "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации" – **Режим доступа:** <https://base.garant.ru/73438425/>

4. Роспотребнадзор. Проект здоровое питание. <https://здоровое-питание.рф/>

### 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 семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:



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

|   |                                                                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> - ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН»                                  |
| 2 | <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> - ЭБС IPRbooks                                                   |
| 3 | <a href="http://www.elibrary.ru">http://www.elibrary.ru</a> – Научная электронная библиотека                                       |
| 4 | <a href="http://www.nlr.ru/">http://www.nlr.ru/</a> – Российская национальная библиотека                                           |
| 5 | <a href="http://www.nns.ru/">http://www.nns.ru/</a> – Национальная электронная библиотека                                          |
| 6 | <a href="http://www.rsl.ru/">http://www.rsl.ru/</a> – Российская государственная библиотека                                        |
| 7 | <a href="http://www.ion.ru">http://www.ion.ru</a> – Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи |
| 8 | <a href="http://window.edu.ru/library/pdf2txt">http://window.edu.ru/library/pdf2txt</a> Электронная библиотека «Наука и техника».  |

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               |

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

|                         |                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия      | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.                                                                                        |
| Практические занятия    | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.                                                                                        |
| 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 |
| Практическая подготовка | Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении          |

#### 11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

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 (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

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

Документ подписан  
Электронной подписью  
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E  
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023



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.