

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 24.04.2024 10:43:38  
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  
Данченко Н.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>2024</u>	
Форма обучения	<u>Очная</u>	<u>Заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>1</u>

**Разработано**  
Доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения  
Лимарева Н.С.

Пятигорск, 2024 г.

## 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 ресторанный 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 ресторанный зала 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 отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат.
- Сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанный зала, 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» относится к дисциплинам 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, 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 <sub>ПК-3</sub> 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	Способен 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 <sub>ПК-3</sub> Организует выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Способен организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Умеет 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 <sub>ПК-5</sub> 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	Способен 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 <sub>ПК-5</sub> Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Способен проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым 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. 108 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
<b>Контактная работа:</b>	36	8

Лекции/из них практическая подготовка	18	4
Практические занятия	18	4
<b>Самостоятельная работа</b>	18	91
<b>Формы контроля</b>		
Экзамен	54	9

\* 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 семестр				1 семестр			
1	<p><b>Тема 1. Основные направления развития услуг питания в индустрии гостеприимства</b>  Классификация предприятий питания в индустрии туризма. Требования к туристским предприятиям питания. 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. Специальные формы обслуживания. Уровни обслуживания туристов в предприятиях питания.</p>	<p>ИД-1ПК-3  ИД-2ПК-3  ИД-3ПК-3  ИД-1ПК-5  ИД-2ПК-5</p>	2	2	2	2	2	2	10	

2	<p><b>Тема 2. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения.</b>          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.</p>	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5	2	2		2	2	2		10
3	<p><b>Тема 3. Организация питания в гостиницах.</b>          Условия питания и методы обслуживания в гостиничных комплексах. Организация обслуживания в гостиничном комплексе. Виды завтраков для потребителей в гостиницах. Нормы потребления для различных групп туристов. Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.</p>	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5	2	2		2				10

4	<p><b>Тема 4. Питание туристов в походах. Составление рационов питания при разных видах туризма.</b>  Питание туристов при разных видах походов. Особенности составления меню для туристов. Особенности составления рациона питания в разных видах туризма. 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. Рекомендуемый набор продуктов для походов. Суточные наборы продуктов по видам туристских маршрутов. Энергетические затраты в туристическом путешествии. Подготовка продуктов к походу и их упаковка. Хранение продуктов в походе, причины и признаки порчи. Учет и транспортировка продуктов в походе.</p>		2	2		2				10
5	<p><b>Тема 5. Особенности питания иностранных туристов.</b>  Особенности национальных блюд и история их происхождения. Маршруты туров для гурманов разных стран. Особенности организации питания иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов.</p>	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3 ИД-1ПК-5 ИД-2ПК-5	2	2		2				10

6	<b>Тема 6. Организация питания на транспорте</b> Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания автопассажигов. Услуги по организации питания на водном транспорте.	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-2 <sub>ПК-3</sub> ИД-3 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ИД-2 <sub>ПК-5</sub>	2	2	2				10
7	<b>Тема 7. Традиции питания разных народов как основа разработки туров для гурманов</b> Особенности национальных блюд и история их происхождения. Маршруты туров для гурманов разных стран	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-2 <sub>ПК-3</sub> ИД-3 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ИД-2 <sub>ПК-5</sub>	2	2	2				10
8	<b>Тема 8. Организация питания в курортных гостиничных комплексах</b> Основы диетического питания. Характеристика диет. Индивидуализация стандартных диет. Основные принципы лечебного и диетического питания.	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-2 <sub>ПК-3</sub> ИД-3 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ИД-2 <sub>ПК-5</sub>	2	2	2				10
9	<b>Тема 9. Организация детского питания в гостиничных комплексах</b> Особенности питания детей и подростков. Составление меню. Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии. Питьевой режим. Организация питания детей в загородных оздоровительных учреждениях. Организация питания детей в детском санатории	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> ИД-2 <sub>ПК-3</sub> ИД-3 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-5</sub> ИД-2 <sub>ПК-5</sub>	2	2	2				11
<b>Итого 1 семестр</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>91</b>
<b>Итого</b>			<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>91</b>

### 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 завершенный раздел.

Лекционный материал посвящен 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

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. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. – 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 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства» для студентов направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

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

1. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «пищевая промышленность».
- Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]
2. ЭБС КнигаФонд. – Режим доступа: <http://knigafund.ru/>
1. ЭБС Инфра-М. - Режим доступа: <http://znanium.ru/>
4. Справочно–информационная система; <http://www.chem.isu.ru/leos>.
5. <http://hlebopechka.ru/>
6. <http://www.hinkal.ru/>

### **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 лабораторных занятиях студенты представляют презентации, 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a>

Программное обеспечение:

1	Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.
2	Операционная система: Microsoft Windows 10: Бессрочная лицензия. Договор № 544-21 от 08.06.2021.
3	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office <a href="https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674">https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674</a>

### **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.
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 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 обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

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

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

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, прочитать 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 надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

## **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.