

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:53

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновационные технологии в общественном питании

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	5	5

РАЗРАБОТАНО:

Канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры
ТППТ
Щедрина Т.В.

Пятигорск, 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Инновационные технологии в общественном питании» формирование набора общепрофессиональных (ОПК-5) и профессиональных (ПК-3) компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Задачи освоения дисциплины «Инновационные технологии в общественном питании»:

- сформировать профессиональные знания и готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;
- сформировать профессиональные знания и готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- сформировать профессиональные знания и готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- сформировать профессиональные знания и готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- сформировать профессиональные знания и способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
- сформировать профессиональные знания и готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инновационные технологии в общественном питании» относится к дисциплинам обязательной части.

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
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и	Использует знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания

	требований стандартов	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИД-1 _{ПК-3} Использует законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Демонстрирует знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 5 з.е. 180 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	72/0	12/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	6/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36/0	6/0
Практических занятий/из них практическая подготовка	-	-
Самостоятельная работа	108	168
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	очная форма				заочная форма			Самостоятельная работа, часов	Формы текущего контроля успеваемости
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов				Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа, часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1.	Тема 1. Основные направления реализации государственной политики в области здорового питания. Концепция здорового питания. Характеристика в области	ИД-1 _{ОПК-5} ИД-2 _{ОПК-5} ИД-1 _{ПК-3}	2	-	-	9	2	-	-	14	Собеседование

	здорового питания населения РФ в настоящее время. Государственная политика в области здорового питания населения России. Здоровое рациональное питание — важный фактор, определяющий здоровье нации. Научные основы питания. Современные принципы рационального питания.										
2.	Тема 2. Классификация инноваций в общественном питании. Разработка технологической документации для производства блюд по новым технологиям Сущность и виды инноваций. Факторы влияющие на успешность инновационных процессов. Модели управления инновациями.	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	2	-	4	9	2	-	-	14	Защита лабораторной работы
3.	Тема 3. Инновационные фуд-технологии в ресторанном бизнесе Инновационные фуд-технологии в ресторанном бизнесе. Система Cook&Chill. Технология Sous Vide. Инновационное оборудование в производстве продукции общественного питания.	ИД1ОПК-5 ИД2ОПК-5 ИД-1ПК-3	2	-	-	9	-	-	-	14	Собеседование
4.	Тема 4. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи. Физиологическое значение компонентов пищи для организма. Требования к функциональным ингредиентам Основные приоритеты в области улучшения питания. Функциональные ингредиенты. Требования к функциональным ингредиентам. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи. Антипищевые и другие компоненты пищи, оказывающие неблагоприятный эффект на организм. Антиалиментарные факторы питания. Физиологическое значение компонентов пищи для организма. Требования к функциональным ингредиентам	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	4	-	4	9	2	-	-	14	Защита лабораторной работы
5.	Тема 5. Научные основы обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания. Термины, понятия, классификация. Принципы обогащения пищевых продуктов нутриентами. Подходы к практической реализации принципов обогащения пищевых продуктов. Современные витаминизированные	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	4	-	4	9	-	-	-	14	Собеседование, Защита лабораторной работы

	концентраты для детей, подростков специального назначения.										
6.	Тема 6. Научные основы разработки продуктов питания с заданными свойствами. <i>Этапы создания пищевого продукта с заданными свойствами. Обоснование расширения ассортимента производства продуктов питания. Тенденции развития производства пищевых продуктов с заданными свойствами. Порядок разработки рецептур блюд и технологии производства продуктов питания с заданными свойствами</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	4	-	4	9	-	-	2	14	Собеседование Защита лабораторной работы
7.	Тема 7. Продукты функционального питания. <i>Биологически активные вещества в жизни человека. Классификация БАД к пище. Функциональные продукты питания. Создание продуктов питания с функциональными свойствами.</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	4	-	4	9	-	-	-	14	Собеседование Защита лабораторной работы
8.	Тема 8. Разработка продуктов специального назначения. <i>Характеристика продуктов специального назначения. Функциональные продукты для профилактического и лечебного питания детей и подростков. Геродиетические продукты. Продукты питания для работающих во вредных условиях производства</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	4	-	4	9	-	-	2	14	Собеседование Защита лабораторной работы
9.	Тема 9. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания. <i>Приоритетные технологии получения белковых продуктов. Новые формы белковой пищи. Текстурированные белки. Функциональные свойства белков. Генетически модифицированные источники пищи.</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	4	-	4	9	-	-	-	14	Собеседование Защита лабораторной работы
10	Тема 10. Основные направления создания комбинированных продуктов питания. Научные основы разработки технологии производства блюд для специальных видов питания <i>Создание продуктов питания с заданными свойствами. Создание комбинированных продуктов питания. Пищевая комбинаторика. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов питания с заданными свойствами. Использование нетрадиционных сырьевых источников в</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	2	-	4	9	-	-	-	14	Собеседование, Защита лабораторной работы

	<i>производстве продуктов питания.</i>										
11.	Тема 11. Основные направления создания инновационных продуктов питания. Современные подходы к использованию биологически активных добавок в производстве продуктов питания <i>Критерии отнесения товаров, работ, услуг к инновационной продукции и высокотехнологичной продукции. Использование сухих белковых композитных смесей. Специализированные продукты питания. Приоритетные инновационные направления в сфере производств пищевых продуктов. Требования к экологической безопасности продуктов питания с заданными свойствами.</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	2	-	4	9	-	-	2	14	Собеседование, Защита лабораторной работы
12.	Тема 12. Формирование инновационной стратегии и дальнейшей реализации инновационных идей в общественном питании <i>Формирование инновационной стратегии и дальнейшей реализации инновационных идей в общественном питании</i>	ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-1ПК-3	2	-	-	9	-	-	-	14	Собеседование
	ИТОГО за 5 семестр		36	-	36	108	6	-	6	168	
	ИТОГО		36	-	36	108	6	-	6	168	

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании» 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/рекомендации 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 «Инновационные технологии в общественном питании» 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.

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. 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. Иринаева. — 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. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
3. Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум : учебное пособие для вузов / Ю. В. Шокина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-507-44241-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221258> (дата обращения: 03.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного – М: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Электронный ресурс / Бурова Т. Е. : учебник. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 364 с. – ISBN 978-5-8114-3968-3
4. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/77014.html>
5. Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-9362-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233243> (дата обращения: 03.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

2. Методические указания по организации и выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Инновационные технологии в общественном питании» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

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

1.ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>

2.Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с. : табл. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286>

3.Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

4.Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. . – Режим доступа:<http://window.edu.ru/library/pdf2txt>

5.Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>

6.Корячкина, С.Я. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие для высшего профессионального образования / С.Я. Корячкина, О.М. Пригарина. - Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2015. – 377 с. – Режим доступа: <http://www.gu-unpk.ru/chair/thkimp/study>

7.Корячкина, С.Я. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья: учебно-методическое пособие для высшего профессионального образования / С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2015. – 300 с. – Режим доступа: <http://www.gu-unpk.ru/chair/thkimp/study>

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.

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

1	http://biblioclub.ru - ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН»
2	http://www.iprbookshop.ru - ЭБС IPRbooks
3	http://www.elibrary.ru – Научная электронная библиотека
4	http://www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека
5	http://www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека
6	http://www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека

Программное обеспечение:

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

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

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. Материально техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторной, научно-исследовательской работы обучающихся
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 (модуля) 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.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) 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 (**МТС-Линк**), 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.