

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 10:23:45
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a138e936

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
Теоретические основы производства продуктов питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>5,6</u>	<u>5,6</u>

Разработано:
Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания» является получение необходимых систематизированных знаний научных основ технологии продукции общественного питания технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, использования современной техники и технологий.

Задачами освоения дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания» являются:

- изучение технологических принципов производства продукции общественного питания, в том числе общей технологической схемы производства и ассортимента продукции общественного питания; способов кулинарной обработки продуктов в общественном питании; основных критериев качества продукции общественного питания;
- освоение функционально-технологических свойств основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки, в том числе понятия о функциональных технологических свойствах пищевых веществ; структуры, а также механических и массовлагодобменных свойств пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теоретические основы производства продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.
	ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.
	ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию	Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.

	системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1ПК-7 Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.
	ИД-2ПК-7 Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля

Объем занятий: всего: 7 з.е., 252 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	72/4	16/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36/4	8/2
Самостоятельная работа	144	227
Формы контроля		
Экзамен	36	9
Зачет		
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	
			5семестр				5семестр			
	Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания									
1	Тема 1. Основные направления развития индустрии питания <i>Анализ состояния рынка индустрии питания; современные тренды в производстве продуктов питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	2	-	-	11
2	Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания <i>Актуализированный перечень документации необходимый в деятельности предприятий индустрии питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	11
3	Тема 3. Общая технологическая схема производства продукции <i>Основные стадии технологического процесса производства продукции в предприятиях индустрии питания; технологические принципы производства продукции общественного питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	11
4	Тема 4. Классификация и ассортимент продукции общественного питания <i>Понятие о продукции общественного питания; ассортимент продукции в соответствии с типами предприятий индустрии питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	11

5	Тема 5. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании <i>Классификация способов кулинарной обработки в соответствии с национальными стандартами в области питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	2	8	-	-	-	11
6	Тема 6. Характеристика тепловых способов обработки продуктов <i>Анализ тепловых способов обработки; необходимое аппаратное оформление тепловых процессов; правила техники безопасности</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	4/4	8	-	-	-	11
7	Тема 7. Основные критерии качества продукции общественного питания <i>Характеристика критериев качества в соответствии с ассортиментом продукции общественного питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	11
8	Тема 8. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания <i>Характеристика процессов, влияющих на усвояемость, пищевую и энергетическую ценность продуктов, органолептические свойства</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	8	8	-	-	-	11
	Раздел 2. Функционально–технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки									
9	Тема 9. Изменение белков при технологической обработке <i>Характеристика белковых соединений, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	4	8	2	-	4/2	12
	ИТОГО за 5 семестр		18	-	18/4	72	4	-	4/2	100
			6 семестр				6 семестр			
10	Тема 10. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы <i>Характеристика азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	4	8	-	-	-	14
11	Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической обработке <i>Характеристика жировых соединений, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	4	8	2	-	-	14
12	Тема 12. Изменение сахаров при технологической обработке <i>Характеристика углеводов, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	4	8	2	-	4	14

13	Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке <i>Характеристика крахмала, его свойств, основные изменения, происходящие в нем при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	2	8	-	-	-	14
14	Тема 14. Изменение витаминов и минеральных веществ при технологической обработке <i>Характеристика витаминов и минеральных веществ, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	2	-	4	8	-	-	-	14
15	Тема 15. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке <i>Характеристика новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	14
16	Тема 16. Структура пищевых продуктов <i>Понятие о структуре пищевых продуктов, роли в определении качества</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	14
17	Тема 17. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции <i>Роль реологических свойств отдельных видов кулинарной продукции в качественных свойствах</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	14
18	Тема 18. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания <i>Показатель активности воды в качественных характеристиках продукции общественного питания</i>	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	2	-	-	8	-	-	-	15
ИТОГО за 6 семестр			18	-	18	72	4	-	4	127
ИТОГО			36	-	36/4	180	8	-	8/2	236

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

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

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);

- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

Лекционный материал посвящён рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов (включается при наличии соответствующих занятий).

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы 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. 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.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>

2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>.

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. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

3. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2–х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–7410–1211–6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>

4. Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. – Электрон.текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 247 с. – 978–5–7267–0819–5. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72652.html>

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания» для студентов по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 49 с.

2. Методические указания по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и, организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 17 с.

3. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.- Пятигорск, 2024.- 19 с.

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

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

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	КонсультантПлюс / http://www.consultant.ru/
2	Контурнорматив / https://normativ.kontur.ru/

Программное обеспечение:

1	1. Операционная система: Microsoft Windows 8: Бессрочная лицензия. Договор № 01-за/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-за/13 от 25.02.2013г., Лицензия Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674
---	--

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 контроля качества пищевых продуктов. Шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини pH метры; весы лабораторные электронные; печь муфельная; шкаф суховоздушный; микроскопы лабораторные; шкаф вытяжной; столы лабораторные с надстройкой; химическая посуда; инвентарь; комплект учебной

	мебели; доска учебная; 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
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 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.