

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

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

Дата подписания: 04.06.2026 10:37:15

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

Пищевые добавки 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	4	4

Разработано:

Канд. техн. наук, доцент, доцент
кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Щедрина Т.В.

Пятигорск, 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Пищевые добавки в общественном питании» формирование набора профессиональных компетенций бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела:

- 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.

Задачами освоения дисциплины «Пищевые добавки в общественном питании» является:

- формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- овладеть знаниями и лабораторными навыками 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;
- 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Пищевые добавки в общественном питании» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, дисциплинам по выбору.

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 (модулю), 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	Демонстрирует отличные знания и умения анализировать 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

	ИД-2_{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД-3_{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	качества Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Способен в полном объеме разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
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_{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2_{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3_{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления	Демонстрирует высокий уровень и знаний и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Демонстрирует отличные 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 Демонстрирует высокий уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных

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

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 3 з.е. 108 акад.ч.	ОФО, в акад. часах	ЗФО, в акад. часах
Контактная работа:	48/0	10/0
Лекции/из них практическая подготовка	16/0	4/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	32/0	6/0
Самостоятельная работа	60	98
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			Самостоятельная работа, часов	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		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1.	Тема 1. Пищевые добавки в общественном питании Классификация пищевых добавок. Нормативная база в области применения пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве пищевой продукции.	ИД-1пк-4, ИД-2пк-4, ИД-1пк-5, ИД-2пк-5, ИД-3пк-5	2	-	4	6	2	-	-	14	Собеседование Защита работы Заседание научной лаборатории
2.	Тема 2. Вещества, улучшающие цвет продуктов. Пищевые добавки в общественном питании. Пищевые красители. Показатели безопасности. Методы исследования. Красители, отбеливатели и стабилизаторы окраски. Красители. Стабилизаторы (фиксаторы) окраски. Отбеливатели.	ИД-1пк-4, ИД-2пк-4, ИД-1пк-5, ИД-2пк-5, ИД-3пк-5	2	-	4	7	-	-	2	12	Собеседование Защита лабораторной работы
3.	Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Пищевые добавки в общественном питании. Исследование	ИД-1пк-4, ИД-2пк-4, ИД-1пк-5, ИД-2пк-5,	2	-	4	7	-	-	2	12	Собеседование Защита лабораторной работы

	действия цветорегулирующих реагентов. Показатели безопасности. Методы исследования. Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители.	ИД-3ПК-5									
4.	Тема 4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Пищевые добавки в общественном питании. Пищевые ароматизаторы. Показатели безопасности. Методы исследования. Технологические особенности применения. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты. Натуральные эфирные масла и олеорезины. Пищевые ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли, соленые вещества. Регуляторы кислотности. Интенсивные подсластители и сахарозаменители.	ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4, ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5, ИД-3ПК-5	2	-	4	8	-	-	-	12	Собеседование Защита лабораторной работы
5.	Тема 5. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты пищевых продуктов. Определение нитратов и нитритов в мясе и мясопродуктах. Показатели безопасности. Методы исследования. Технологические особенности применения. Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагоудерживающие агенты. Вещества препятствующие смешиванию и комкованию. Пленкообразователи.	ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4, ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5, ИД-3ПК-5	2	-	4	8	-	-	-	12	Собеседование Защита лабораторной работы
6.	Тема 6. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов. Изучение пенообразующей способности пищевых эфиров целлюлозы. Показатели безопасности. Методы исследования. Технологические особенности применения. Ферменты и ферментные препараты. Разрыхлители. Пеногасители, антивспенивающие агенты. Средства обработки муки, хлебопекарные улучшители. Регуляторы	ИД-1ПК-4, ИД-2ПК-4, ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5, ИД-3ПК-5	2	-	4	8	-	-	2	12	Собеседование Защита лабораторной работы

	кислотности. Катализаторы гидролиза и инверсии. Осветлители (адсорбенты, флокулянты). Вещества, облегчающие фильтрацию. Носители, растворители, разбавители. Катализаторы.										
7.	Тема 7. Биологически активные добавки. Современные подходы к использованию биологически активных добавок. Показатели безопасности. Технологические особенности применения. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности	ИД-1пк-4, ИД-2пк-4, ИД-1пк-5, ИД-2пк-5, ИД-3пк-5	2	-	4	8	-	-	-	12	Собеседование Защита лабораторной работы
8.	Тема 8. Особенности использования пищевых добавок в производстве продукции общественного питания. Влияние антиокислителей на физико-химические показатели растительных масел и жиров. Показатели безопасности. Методы исследования. Технологические особенности применения. Использование пищевых добавок в молекулярной кухне. Использование пищевых добавок в производстве десертов и сладких блюд. Использование сухих смесей в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий.	ИД-1пк-4, ИД-2пк-4, ИД-1пк-5, ИД-2пк-5, ИД-3пк-5	2	-	4	8	2	-	-	12	Собеседование Защита лабораторной работы
	ИТОГО за 4 семестр		16	-	32	60	4	-	6	98	
	ИТОГО		16	-	32	60	4	-	6	98	

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Пищевые добавки 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;
- 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.

Лабораторные 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 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

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2031744> (дата обращения: 04.08.2023). — Режим доступа: по подписке.
2. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-906371-89-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117648.html>

8.1.2. Перечень дополнительной 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. Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания: синтетические и натуральные пищевые добавки : учебное пособие / составители С. А. Алексашина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 80 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/111735.html> (дата обращения: 13.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб : ГИОРД, 2013. - 528 с. - Прил.: с. 516-520. - Библиогр.: с. 521-527.

4. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств [Электронный ресурс]: — Режим доступа: [Электронный ресурс]: — Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_133445/. — ЭБС «IPRbooks». — ЭБС «IPRbooks»

5. "МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации" Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://ppt.ru/docs/metodicheskiye-rekomendatsii/265271>

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Пищевые добавки в общественном питании» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. Методические указания для студентов по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые добавки в общественном питании» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

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

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

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

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

5. Сайт Роспотребнадзора РФ – Режим доступа: <http://rospotrebnadzor.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	КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
2	Росстат – www.gks.ru
3	Международная реферативная база данных – www.scopus.com
4	Электронно - библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – www.biblioclub.ru
5	Электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com
6	Научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Лаборатория контроля качества пищевых продуктов. Аудитория, укомплектованная необходимым оборудованием: шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини рН 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

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 (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, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или 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.