

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 10:49:54

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

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

Проектирование предприятий общественного питания

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	6,7	6,7

Разработано:

канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой
технологии продуктов питания и
товароведения
Холодова Е.Н.

Пятигорск, 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются:

- получение необходимых теоретических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания;
- получение необходимых практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- ознакомление с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта;
- знание типовых, индивидуальных проектов, проектов для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
- умение использования в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов;
- овладение методами пространственного размещения оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновки цехов и других помещений;
- умение выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует цель проекта, определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и определяет ожидаемые результаты решения задач	Осознает цель в разработке проекта, определяет необходимую его структуру и результаты в соответствии с технико-экономическими расчетами или обоснованием.
	ИД-2 _{УК-2} Разрабатывает план действий для решения задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Учитывает современные нормативные документы при решении задач разделов проекта.

	ИД-3 _{УК-2} Обеспечивает выполнение проекта в соответствии с установленными целями, сроками и затратами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в том числе с использованием цифровых инструментов	Учитывает выполнение разделов проекта с использованием цифровых инструментов в соответствии с имеющимися ресурсами и ограничениями.
ПК-6. Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных линий, технологических основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий	ИД-1 _{ПК-6} Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники	Учитывает подбор современного оборудования в расчетах, расстановку его в цехах и помещениях в соответствии с технологическими потоками, объемно-планировочные решения предприятия.
	ИД-2 _{ПК-6} Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания	Анализирует различные характеристики (технические, экономические) при подборе оборудования при проектировании основных и вспомогательных помещений 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	16/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Практических занятий/из них практическая подготовка	36/0	8/0
Самостоятельная работа	108	164
Формы контроля		
Зачет		
Зачет с оценкой		

* 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		
			6 семестр				6 семестр				
1	Предмет и задачи дисциплины. Развитие капитального строительства в современных условиях. Роль проектирования в повышении эффективности капитального строительства. Материально-техническая база общественного питания.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	-	-	4	2	-	-	6	Собеседование
2	Организация проектирования и реконструкции. Самоорганизация и самообразование в области проектирования и реконструкции предприятий питания. Виды проектов на проектирование предприятий общественного питания. Типовое проектирование. Индивидуальное проектирование. Проекты экспериментального проектирования. Проекты реконструкции. Исходные данные для проектирования. Составление технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Подготовка технологического проекта,	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование Тест

	выполненного проектной организацией. Задание на проектирование. Стадии проектирования. Оценивание результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта. Ведение переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.										
3	Система автоматизированного проектирования (САПР). Система автоматизации проектирования. Система автоматизированного проектирования (САПР). Основы проектирования технических систем гибких автоматизированных производств (ГАП). Характеристика AutoCAD(Автокад).	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	2	-	-	4	-	-	-	6	Собеседование Тест
4	Основные нормативные документы при проектировании и реконструкции. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Технический проект, его содержание. Основные нормативные документы по проектированию предприятий общественного питания, их содержание, роль и значение (СНиП; ВНТП; справочники, рекомендации; нормали).	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	2	-	-	4	2	-	-	8	Собеседование Тест
5	Классификация предприятий общественного питания. Номенклатура типов предприятий общественного питания. Нормативные документы по классификации предприятий общественного питания. Контроль качества	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	2	-	-	4	-	-	-	6	Собеседование Тест

	предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции.										
6	Последовательность выполнения технологических расчетов. Общие требования к выполнению технологических расчетов. Последовательность расчета отдельных помещений по функциональному назначению. Определение числа потребителей и количества блюд, реализованных в зале.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	2	-	4	-	2	-	8	Собеседование Тест
7	Разработка производственной программы предприятия. Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции. Разработка производственной программы предприятия. Понятие о производственной программе предприятия. Производственная программа заготовочного предприятия. Производственная программа цеха доработки полуфабрикатов предприятия.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	2	-	4	-	2	-	6	Собеседование Тест
8	Особенности составления меню Общие требования к составлению меню и ассортимента продукции. Характеристика меню. Меню со свободным выбором блюд. Меню специализированных предприятий. Меню обедов на дом. Меню комплексных рационов питания. Меню для столовых с постоянным контингентом.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование
9	Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2}	2	14	-	4	-	-	-	8	Собеседование Тест

	кулинарных изделий. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по нормам потребления. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по меню расчетного дня. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и изделий по дифференцированным нормам. Расчет пищевых отходов. Составление сырьевых ведомостей холодных блюд, первых горячих блюд, вторых горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков, мучных изделий. Составление итоговой сырьевой ведомости. Расчет общей стоимости сырья, полуфабрикатов и продуктов за день работы общедоступной столовой.	ИД-1пк-6 ИД-2пк-6									
	ИТОГО 6 семестр		18	18	-	36	4	4	-	64	
			7 семестр				7 семестр				
10	Технико-экономические расчеты и технико-экономическое обоснование. Технико-экономические расчеты. Технико-экономическое обоснование проекта.	ИД-1ук-2 ИД-2ук-2 ИД-3ук-2 ИД-1пк-6 ИД-2пк-6	2	-	-	8	2	-	-	10	Собеседование
11	Проектирование и размещение предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на формирование сети.	ИД-1ук-2 ИД-2ук-2 ИД-3ук-2 ИД-1пк-6 ИД-2пк-6	2	-	-	8	2	-	-	12	Собеседование
12	Расчетные нормативы проектирования общедоступной сети предприятий общественного питания. Нормативы проекта заготовочных предприятий. Нормативы проекта	ИД-1ук-2 ИД-2ук-2 ИД-3ук-2 ИД-1пк-6 ИД-2пк-6	2	-	-	8	-	-	-	12	Собеседование Тест

	общедоступной сети предприятий общественного питания. Нормативы проекта предприятий общественного питания в городах-курортах.										
13	Расчетные нормативы проектирования закрытых предприятий общественного питания. Нормативы проекта предприятий при производственных организациях и учреждениях. Нормативы проекта предприятий при учебных заведениях и образовательных школах. Нормативы проекта предприятий при лечебных учреждениях и учреждениях отдыха.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	-	-	8	-	-	-	12	Собеседование Тест
14	Разработка производственной программы цехов предприятий питания Разработка производственной программы цехов, по функциональному назначению. Особенности расчета численности производственных рабочих. Методы расчета производственных рабочих по нормам выработки. Методы расчета производственных рабочих по нормам времени. Разработка производственной программы горячего цеха, расчет производственных работников горячего цеха. Составление таблиц реализации готовой продукции.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	4	-	8	-	2	-	12	Собеседование Тест
15	Расчет теплового оборудования. Расчет объема котлов, пароварочных аппаратов, специализированной	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	6	-	8		2		12	Собеседование Тест

	аппаратуры, жарочной аппаратуры. Расчет варочной аппаратуры – пищевых котлов. Построение графика работы котлов в горячем цехе. Расчет жарочной аппаратуры – плит, пароконвектомата.										
16	Технологический расчет и подбор механического и подъемно-транспортного оборудования. Общие требования к расчету. Расчет механического оборудования и поточных линий. Расчет подъемно-транспортного оборудования. Расчет механического и холодильного оборудования. Расчет вспомогательного оборудования горячего цеха.	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	2	4	-	8	-	-	-	10	Собеседование
17	Планировочные решения производственных помещений, помещений для приема и хранения продуктов, помещений для потребителей, служебных, бытовых, технических и подсобных помещений. Помещения складские и помещения для приема и хранения продуктов. Состав помещений. Технологические требования к проектированию. Производственные помещения. Состав помещений. Технологические требования к проектированию. Схемы взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Правила монтажа оборудования при проектировании. Чтение чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического	ИД-1 _{УК-2} ИД-2 _{УК-2} ИД-3 _{УК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-2 _{ПК-6}	2	4	-	8	-	-	-	10	Собеседование

	оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов). Помещения для потребителей служебных, бытовых, технических и подсобных помещений. Состав помещений. Технологические требования к проектированию. Оборудование. Требования научной организации труда к расстановке оборудования. Планировки помещений. Планировки раздаточных. Определение полезной и общей площади горячего цеха. Компонировочное решение горячего цеха.										
18	Общие принципы объемно-планировочных решений. Интерьер предприятий общественного питания. Планировка и оснащение предприятий питания. Последовательность разработки объемно-планировочного решения здания. Общие принципы объемно-планировочных решений. Функциональная связь помещений заготовочных предприятий. Планировочные решения заготовочных предприятий. Основные направления реконструкции предприятий.	ИД-1 _{ук-2} ИД-2 _{ук-2} ИД-3 _{ук-2} ИД-1 _{пк-6} ИД-2 _{пк-6}	2	-	-	8	-	-	-	10	Собеседование
	ИТОГО за 7 семестр		18	18	-	72	4	4	-	100	
	ИТОГО		36	36	-	108	8	8	-	164	

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;

- 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.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим 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. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.: ил.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. СП 118.13330.2022 Свод правил. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум – М.: Дашков и К°, 2020. – 144 с.

3. Зайко, Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2011. – 560 с.

4. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Т.В. Шленская и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

5. Проектирование предприятия общественного питания: учеб.-метод. пособие / авт.-сост. О.Н. Писаренко; Сев.-Кав. федер. ун-т. - Ставрополь: СКФУ, 2016. - 129 с. - Прил.: с. 115-128. - Библиогр.: с. 113-114

6. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 560 с.

8. Технологический каталог торгово-технологического оборудования. – М.: Сухаревка – сервис, 2012-2013. – 201 с.

9. Шерешевский, И. А. Конструирование промышленных зданий и сооружений [Текст]: учеб. пособие / И. А. Шерешевский. – Изд. стереотип. – М.: Архитектура-С, 2010. – 168 с.: ил.

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

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

2. Методические указания по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) Технология и организация ресторанного дела

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

1. <http://www.suharevka.ru> – Сайт технологического оборудования

2. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации

3. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы

4. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала

5. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

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 практических занятиях студенты представляют материал по разработке и расчетам, 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: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru
3	Справочно-правовая система Консультант плюс

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.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-

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 (**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.