

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 03.06.2026 17:06:59

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Н.П. Оботурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций

Направление подготовки
Направленность (профиль)

19.04.01 Биотехнология
Биотехнология производства продукции
из растительного сырья, виноделия и
бродильных производств

Год начала обучения

2026

Форма обучения

очная

Реализуется в семестре

2

Разработано

ассистент кафедры ПБ

Шмидт Ю.С.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины сформировать у обучающихся целостное, системное восприятие теоретических знаний, освоение методов и приёмов универсальных компетенций, необходимых для осуществления проектной деятельности и освоения общих принципов управления проектной деятельностью к научно-исследовательской работе с учётом её специфики.

Задачи освоения дисциплины *образовательные*: сформировать у обучающихся целостное представление об основах и целостной систематизации сведений о задачах, средствах, подходах и способах реализации научных исследований и представления их результатов на всех этапах производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств.

развивающие: сформировать у обучающихся умение искать и анализировать организацию и проведение исследований, способствующим расширению, основах и целостной систематизации сведений о задачах, средствах, подходах и способах реализации научных исследований и представления их результатов

воспитательные: на основе изучаемого материала сформировать у обучающихся навык анализа, организацию и проведение исследований, способствующим расширению, основах и целостной систематизации сведений о задачах, средствах, подходах и способах реализации научных исследований и представления их результатов

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сенсорная оценка и принципы организации дегустаций» относится к базовой части образовательной программы.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-3 Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИУК-3.1. Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	Умеет разработать и внедрить мероприятия, направленные на предупреждение и устранение причин брака продукции, используя данные технологического контроля качества на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья.
	ИУК-3.2 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;	Способен проводить стандартные и сертификационные испытания, обеспечивая учет сырья и готовой продукции, а также соответствие нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.
	ИУК-3.3Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	Использует специализированное программное обеспечение для контроля технологических параметров и режимов работы оборудования, а также систем безопасности и сигнализации на автоматизированных технологических линиях

	автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья ИУК-3.4 Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья ИУК-3.5 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья. Владеет навыками применения методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, что позволяет эффективно оценивать качество продукции на всех этапах производства. Использует специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, для повышения эффективности и надежности производственных процессов.
ПК-2 способность к организации и проведению стандартных и сертификационных испытаний при производстве биотехнологической и пищевой продукции с целью организации эффективной системы контроля качества	ИПК-2.1 Контроль над соблюдением технологических режимов с использованием стандартных и сертификационных методик при производстве биотехнологической и пищевой продукции из растительного сырья; ИПК-2.2 Проводит исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок для выработки продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств; ИПК-2.3 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; ИПК 2.4 Основы технологии производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств	Может контролировать соблюдение технологических режимов при производстве биотехнологической и пищевой продукции из растительного сырья, используя стандартные и сертификационные методики, что обеспечит высокое качество и безопасность продукции. Способен проводить исследования свойств сырья биотехнологических производств, культур микроорганизмов, пищевых и технологических добавок, что позволит эффективно разрабатывать и оптимизировать процессы выработки продукции из растительного сырья, включая виноделие и бродильные производства. Использует проведение стандартных и сертификационных испытаний, направленных на учет сырья и продукции из растительного сырья, а также продукции виноделия и бродильных производств, что обеспечит соответствие нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Понимает ключевые процессы и методы, используемые в технологии производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств и способен применять их на практике для повышения эффективности производства.
ПК 5 готовность к анализу влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества	ИПК-5.1 Контроль технологических параметров режимов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств на соответствие требованиям технологической	Умеет контролировать технологические параметры режимов производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, обеспечивая соответствие требованиям технологической и

биотехнологической пищевой продукции	и	эксплуатационной документации;	эксплуатационной документации, что будет способствовать повышению качества и безопасности продукции.
		ИПК 5.2 Разрабатывает инновационные инженерные решения в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств;	Способен разрабатывать инновационные инженерные решения в области технологий производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, что позволит улучшить производственные процессы и повысить их эффективность.
		ИПК-5.3 Разрабатывает новые технологические решения для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, и вторичных сырьевых ресурсов в целях обеспечения конкурентоспособности производства;	Владеет разработкой новых технологических решений для получения продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, а также для переработки вторичных сырьевых ресурсов, что обеспечит конкурентоспособность производства и устойчивое развитие отрасли.
		ИПК-5.4 Проводит подбор современного технологического оборудования для совершенствования существующих производств продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств;	Освоил навыки подбора современного технологического оборудования для совершенствования существующих производств продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств, для оптимизации производственных процессов и снижения затрат.
		ИПК-5.5 Способен к внедрению технологий переработки вторичных сырьевых ресурсов отрасли и защиты окружающей среды	Умеет внедрять технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов и разрабатывать меры по защите окружающей среды, что способствует устойчивому развитию отрасли и минимизации негативного воздействия на природу.

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля

Объем занятий: всего: 3 з.е. 108 акад.ч.	ОФО, в акад.ч.
Контактная работа:	80
Лекции	32
Практические занятия	16
Лабораторные работы	32
Самостоятельная работа	28
Формы контроля	
Зачет с оценкой	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				Форма текущего контроля успеваемости
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1	Основы и методы сенсорной оценки. Органы чувств человека и их реакция на внешние раздражители.Сенсорные возможности человека и фпкторы влияющие на них.Классификация и сущность методов органолептического анализа.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4; ИУК-3.5; ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2; ИПК-2.3; ИПК 2.4; ПК5;	2,0				Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Органы чувств человека и сенсорные возможности	ИПК 5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5		2,0			
2	Подготовка дегустаторов. Исследование психофизиологических возможностей дегустаторов, обонятельной чувствительности, вкусовой чувствительности, цветоразличения. Упражнения на развития навыков органолептической оценки.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК-5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	4,0				Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Профильный метод оценки качества продукции		2,0				
		Оценка способности распознавать основные типы вкуса и запаха				4,0	
3	Современные требования к проведению дегустационного анализа. Виды и искусство дегустаций. Требования к сенсорной лаборатории и организации рабочего места дегустатора	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3; ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК-5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	4,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Посуда и инструменты, используемые сомелье			2,0			

	Требования, предъявляемые к современному специалисту дегустационного анализа			2,0			
4	Дегустация тихих вин Основы энологии. Причины возникновения и способы определения дефектов вина. Основные винодельческие регионы Старого и Нового света. Классификация тихих вин. Особенности дегустации тихих вин.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3;ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК-5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	6,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Чтение винных этикеток Старого и Нового Света			2,0			
	Дегустационная оценка красных тихих вин				4,0		
	Дегустационная оценка белых тихих вин				4,0		
	Дегустационная оценка десертных и крепленых вин				4,0		
5	Дегустация игристых вин История возникновения, особенности технологии. Шампань, Франчакурта, кава. Особенности дегустации игристых вин.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3;ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	4,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Методы производства игристых вин			2,0			
	Дегустационная оценка игристых вин				4,0		
6	Дегустация крепких спиртных напитков. Стили и технологии производства. Сравнительная дегустация: коньяк, Арманьяк, Кальвадос, Граппа. Стили и особенности производства виски. Влияние выдержки.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3;ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК5-; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	4,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Дегустационная оценка коньяка				4,0		
7	Дегустация пива. Особенности сенсорной оценки пива. Стили. Правила дегустации.	УК--3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3;ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК-5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	2,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Дегустационная оценка пива				4,0		

8	Дегустация безалкогольных напитков и квасов. Классификация безалкогольных напитков Правила профессиональной дегустации чая и кофе. Особенности органолептической оценки безалкогольных напитков и квасов.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3;ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК-5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	4,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Оценка качества чая и кофе по стандартам			2,0			
	Дегустационная оценка кваса				4,0		
9	Основы эногастрономии. Формирование винной карты. Подача вина. Основы сочетаемости напитков и продуктов.	УК-3; ИУК-3.1; ИУК-3.2; ИУК-3;ИУК-3.4;ИУК-3.5;ПК-2; ИПК-2.1; ИПК-2.2;ИПК-2.3;ИПК 2.4; ПК-5; ИПК-5.1; ИПК 5.2; ИПК-5.3; ИПК-5.4; ИПК-5.5	2,0			4,0	Собеседование, выполнение индивидуальных заданий
	Основы сочетаемости блюд и алкогольных напитков. Винная карта			2,0			
	ИТОГО за 2 семестр		32	16	32	28	

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине (модулю) 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 (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений дисциплины (модуля) и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу обучающихся.

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

Самостоятельная работа обучающихся 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 (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

1.Джексон Р.С. Дегустация вин: руководство профессионального дегустатора/ Пер. с англ. Под общ. ред. д-ра техн. наук. проф. А.Л. Панасюка.– СПб.: Профессия, 2006. – 360 с., ил., табл.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Нарцисс, Людвиг Краткий курс пивоварения / Л. Нарцисс; при участии В. Бака; пер. с нем. А. А. Куреленкова. — СПб.: Профессия, 2007. — 640 е., табл.

2. Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Федоренко Б.Н. Общая технология вина: учеб. / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, Б.Н. Федоренко; под ред. Академика РАН Л.А. Оганесянца. –СПб: Профессия, 2020 – 352 с., ил., табл.

3.Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Специальная технология виноделия.–М.: Издательство «Профессия», 2022.- 238 с.

4. Новикова И.В. Основы дегустации напитков: учебное пособие / Новикова И.В., Мальцева О.Ю., Зуева Н.В.. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95372.html> (дата обращения: 24.02.2025).

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

1.Шмидт Ю.С. Методические указания к выполнению практических занятий / сост. Шмидт Ю.С. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2025. – 83с.

2. Шмидт Ю.С. Методические указания к выполнению лабораторных занятий / сост. Шмидт Ю.С. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2025. –52 с.

3.Шмидт Ю.С. Методические указания к самостоятельной работе обучающихся/ сост. Шмидт Ю.С. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2025. – 14с.

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

1. <http://www.mchs.gov.ru> – распоряжения правительства Российской Федерации.

2. http://www.novotest.ru/information/tech_reglament/doc8926.php – технические регламенты Таможенного союза.

3. <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/> – федеральные законы

4. www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.

5. www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.

6. www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.

7. <https://luding.ru> –Путеводитель по винным регионам России

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов.

На практических занятиях обучающихся представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн». http://biblioclub.ru
2	Электронно-библиотечная система IPRbooks. http://www.iprbookshop.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 (модулю)

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
Лабораторные 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-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 обучающемуся 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 обучающемуся для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
- присутствие ассистента, оказывающий обучающемуся 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 обучающегося 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.