

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026 14:30:39

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208af0772ced7137

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

Оботурова Н. П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биоинженерия и технологии
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется в	3,4 семестре

Разработано

д-р тех. наук, доцент Борисенко А.А.

канд. тех. наук Олешкевич О.И.

Ставрополь 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование набора профессиональных компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии».

В задачи данной дисциплины входит приобретение теоретических знаний о типах, классах предприятий ресторанного бизнеса; структуре производства; об организации работы всех производственных подразделений, а также складских помещений; особенностях оперативного планирования, научной организации труда. Отдельные разделы отводятся для изучения технологии кулинарной продукции в ресторанном деле, а также технологии хлеба и мучных кулинарных изделий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к модулю дисциплинам общепрофессиональной направленности, её освоение проходит в 3,4 семестре.

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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1 выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 УК-1 определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Знать принципы определения проблемных ситуаций, подходы к их анализу и диагностике Уметь осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации Владеть навыком определения и оценивания рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбора оптимального варианта её решения.
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 ОПК-4. Использует знания технологии и организации производственных и технологических процессов для производства продуктов питания животного происхождения ИД-2 ОПК-4. Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания	Знать технологию и организацию производственных и технологических процессов в ресторанном деле Уметь осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания в ре-

	животного происхождения ИД-3 ОПК-4. Соблюдает требования к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями	сторанном деле Владеть навыками соблюдения требований к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями
--	--	---

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля

Объем занятий: всего: 4.00 з.е. 144 акад.ч.	ОФО, в акад. часах
Контактная работа:	104
Лекции/из них практическая подготовка	52
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	34
Практических занятий/из них практическая подготовка	18
Самостоятельная работа	40
Зачет, 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			Самостоятельная работа, часов	Формы текущего контроля успеваемости
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
	Раздел 1. Организация производства и обслуживания в ресторанном деле						
1	Основы организации предприятий общественного питания. Классификация и типизация предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий. Разработка концепции предприятий общественного питания	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0	2,0		2,0	Собеседование

2	Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Источники снабжения. Организация договорных отношений с поставщиками. Формы и способы доставки.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4		2,0		2,0	Собеседование
3	Организация материально-технического снабжения. Материальные ресурсы. Энергетическое хозяйство. Искусственное освещение. Естественное освещение. Отопление. Вентиляция. Водоснабжение предприятий общественного питания. Санитарные требования к очистке предприятий. Материальная ответственность на предприятии	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0			2,0	Собеседование
4	Организация складского и тарного хозяйства. Организация складского и тарного хозяйства. Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Отпуск продукции. Организация тарного хозяйства.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4		2,0		2,0	Собеседование

5	Оперативное планирование производства. Оперативное планирование производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятиях полным циклом производства. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0	2,0		2,0	Собеседование
6	Организация производства. Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочего места. Производственные цехи. Заготовочные цехи. Овощной цех. Мясной цех. Рыбный цех. Птицегольевой цех. Доготовочные цехи. Холодный цех. Горячий цех. Специализированные цехи. Мучной цех. Кондитерский цех. Организация работы вспомогательных помещений.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4		2,0		2,0	Собеседование
7	Организация и нормирование труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Определение численности работников на предприятиях общественного питания	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0			2,0	Собеседование
8	Ресторанный бизнес и его развитие. Особенности управления рестораном. Франчайзинг. Ресторанный маркетинг. Продвижение ресторана. Внутренний маркетинг. Управление продажами. Управление персоналом.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4		2,0		2,0	Собеседование

		ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4					
9	Торговые и подсобные помещения. Виды торговых помещений. Атмосфера и дизайн ресторана Оборудование залов. Буфеты. Бар при ресторане. Сервизная. Моечная столовой посуды. Бельевая и гладильная.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0	2,0		2,0	Собеседование
10	Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье. Назначение. Классификация.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4		2,0		2,0	Собеседование
11	Подготовка к обслуживанию потребителей. Обязанности метрдотеля. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу. Уборка помещений ресторана. Расстановка мебели в зале. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток. Предварительная сервировка стола.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0			2,0	Собеседование

12	Основы составления меню. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин ресторана. Коктейльная карта. Оформление меню, карт вин и коктейлей ресторана	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4		2,0		2,0	Собеседование
13	Обслуживание потребителей в зале ресторана. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Сервировка стола. Последовательность и правила подачи блюд. Особенности подачи закусок, блюд и напитков. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи и особенности. Сбор использованной посуды.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0			2,0	Собеседование
14	Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведского стола» и сырной Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний. Обслуживание праздничных вечеров. Современные формы обслуживания	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2,0			2,0	Собеседование
15	Обслуживание банкетов и приемов. Виды банкетов. Порядок обслуживания торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Обслуживание свадебного банкета. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Обслуживание праздничных мероприятий.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4	2,0			2,0	Коллоквиум

		ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4					
	Раздел 2. Технология продуктов питания						
1	Ассортимент и технология производства супов. Бульоны для супов. Режимы варки бульонов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество первых блюд; Значение супов в питании. Классификация супов; ассортимент и технология производства первых блюд. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов. Супы-пюре, ассортимент, значение в питании. Основные приемы приготовления супов, особенности подачи супов-пюре; Прозрачные супы, приемы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Правила подачи прозрачных супов. Супы на молоке, на хлебном квасе, овощных и фруктовых отварах.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2	2	Защита лабораторной работы
2	Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей и грибов Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Ассортимент, технология приготовления	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2	2	Защита лабораторной работы
3	Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых, круп и макаронных изделий Технология приготовления гарниров и блюд из бобовых и макаронных изделий; Технология приготовления каш различной консистенции; ассортимент изделия из каш;	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4	2		2	2	Защита лабораторной работы

		ИД-3 ОПК-4					
4	Технология производства соусов. Классификация, ассортимент, технология производства, значение в питании Пищевая ценность соусов. Классификация. Основные и производные соусы. Технология приготовления красных, белых соусов, сметанных, молочных. Ассортимент и технология производства соусов на сливочном масле. Ассортимент и технология производства соусов на растительном масле. Масляные смеси.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2		Защита лабораторной работы
5	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок Классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды, салаты из сырых и вареных овощей, винегреты. Холодные блюда из мяса, птицы, дичи. Паштеты. Салаты из мяса, птицы, рыбы. Заливные холодные блюда. Студни. Банкетные закуски. Холодные блюда из яиц и творога.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2		Защита лабораторной работы
6	Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов Значение мяса в питании. Ассортимент и технология припускания, варки, жарки, запекания мяса и мясопродуктов; Гарниры и соусы к мясным блюдам; Блюда из отварного мяса и мясопродуктов; Блюда из жареного мяса; Блюда из тушеного мяса; Блюда из запеченного мяса; Блюда из рубленого мяса, котлетной массы; Блюда из субпродуктов	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2		Защита лабораторной работы
7	Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов Значение рыбы и морепродуктов в питании; Варка и припускание рыбы. Ассортимент блюд из вареной и припущенной рыбы, правила оформления и подачи блюд; ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы, правила оформления и подачи. Ассортимент и приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы, правила оформления и подачи; ассортимент и приготовление блюд из	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4	2		2		Защита лабораторной работы

	рубленой и котлетной массы; ассортимент блюд из нерыбных продуктов морского промысла	ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4					
8	Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц Значение блюд из яиц в питании; Технология приготовления блюд из яиц; Правила подачи; Требования к качеству блюд	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2		Защита лабораторной работы
9	Ассортимент и технология приготовления блюд из творога Значение блюд из творога в питании; Технология приготовления блюд из творога; Требования к качеству блюд	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	2		2		Защита лабораторной работы
	ИТОГО в 3 семестре		36	18	18	36	
	Раздел 3. Технология хлеба и мучных кондитерских изделий						
1	Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Требования к основному сырью кондитерского производства. Мука и крахмал. Сахар-песок и его заменители, мед, патока. Яйца и яичные продукты.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	4		4		Защита лабораторной работы
2	Технология приготовления дрожжевого теста. Определение качества изделий из безопасного дрожжевого теста. Проведение бракеража изделий из безопасного дрожжевого теста.	УК-1 ИД-1 УК-1	4		4		Защита

	Приготовление изделий из дрожжевого теста опарным способом. Определение качества изделий из опарного дрожжевого теста. Проведение бракеража изделий из опарного дрожжевого теста. Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Способы рыхления теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании теста и выпекание изделий из дрожжевого теста. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Приготовление и рецептура жареных изделий из теста. Приготовление и рецептура дрожжевых слоеного теста. Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий.	ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4					
3	Технология приготовления бездрожжевого теста. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Определение качества изделий из пряничного теста. Проведение бракеража изделий из пряничного теста. Приготовление песочного теста и изделий из него. Определение качества изделий из песочного теста. Проведение бракеража. Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Приготовление и рецептура изделий из вафельного теста. Приготовление и рецептура изделий из пряничного теста. Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление и рецептура изделий из заварного теста.	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	4		4	2	Защита лабораторной работы
4	Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Подача бисквитных готовых изделий. Определение качества. Приготовление заварного теста и изделий из него. Подача готовых заварных изделий. Определение качества. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление классических пирожных из различных полуфабрикатов. Приготовление классических тортов из различных полуфабрикатов. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Фарши (начинки). Приготовление и рецептура несладких фаршей. Приготовление и рецептура сладких начинок (сиропы, помада, фруктовая начинка, желе.). Кремы и смеси. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов (крем, помадка, карамель, шоколад и т.д.).	УК-1 ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ОПК-4 ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК-4 ИД-3 ОПК-4	4		4	2	Защита лабораторной работы
ИТОГО в 4 семестре			16		16	4	

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) основан на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). 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 контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

Дисциплина (модуль) 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 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

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с.

2. Медведев, П. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебное пособие / П. В. Медведев, В. А. Федотов. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 98 с.

3. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания : учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 140 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Киселева, Е. Н. Рынок продовольственных товаров : учебное пособие / Е. Н. Киселева, О. В. Власова, Е. Б. Коннова. — Москва : Вузовский учебник, 2009. — 134 с.

2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело: учебное пособие / Р.В. Крюков. - Москва :А-Приор, 2009. - 107 с.

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

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов питания» для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (эл. ресурс).

2. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продуктов питания» для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (эл. ресурс).

3. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Технология продуктов питания» для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (эл. ресурс).

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

- 1 <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/> - федеральные законы
- 2 <http://www.mchs.gov.ru> – распоряжения правительства Российской Федерации.
- 3 http://www.novotest.ru/information/tech_reglament/doc8926.php – технические регламенты Таможенного союза.
- 4 www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
- 5 www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
- 6 www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.

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 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	ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор № 128-04/16 от 23.05.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Директ-Медиа». Срок действия договора: 23.05.2016 г. – 23.05.2019 г. Обновлено 13.05.2019 http://biblioclub.ru
2	Электронно-библиотечная система IPRbooks. Договор № 2039/16 от 27.04.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Ай Пи Эр Медиа». Срок действия договора: 06.06.2016г. – 06.06.2019 г. Обновлено 13.05.2019 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..
--------------------	--

Лабораторные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: компьютер (переносной ноутбук), проектор (переносной проектор), доска магнитно-маркерная.
Практические занятия	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: компьютер (переносной ноутбук), проектор (переносной проектор), доска магнитно-маркерная.
Самостоятельная работа	Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, научно-исследовательской работы обучающихся (переносной ноутбук, переносной проектор, компьютеры с необходимым программным обеспечением и выходом в интернет).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

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 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, 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 тех-

нологий (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.