

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:

201699675851b913160a1ac6208afb792ced7f37

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
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬЮ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биоинженерия и технологии
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется	в 8 семестре

Разработано
канд. тех. наук, доцент
Оботурова Н.П.

Ставрополь, 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов» является формирование у студентов общепрофессиональных и профессиональных компетенций будущего бакалавра в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Задачи преподавания состоят в формировании у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов», относится к модулю «Качество и безопасность пищевых систем». Ее освоение происходит в 8 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
ПК-4. Способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	ИД-1 ПК-4. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства ИД-2 ПК-4. Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания ИД-3 ПК-4. Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций ИД-4 ПК-4. Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции ИД-5 ПК-4. Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства. Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания. Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций. Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции. Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая

	происхождения ИД-6 ПК-4. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками ИД-7 ПК-4. Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости ИД-8 ПК-4. Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками. Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости. Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
--	---	---

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля

Объем занятий всего 3 з.е., 108 акад.ч.	ОФО
Контактная работа	90
Лекции/из них практическая подготовка	30
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	30
Практических занятий/из них практическая подготовка	30
Самостоятельная работа	18
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				Формы текущего контроля успеваемости
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1	Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России Доктрина продовольственной безопасности РФ. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другие нормативно-правовые акты в сфере регулирования продовольственной безопасности. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4	6				собесе дован ие
	Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4	4			2	собесе дован ие
	Изучение ГОСТ Р 51705.1-2001 и этапов разработки системы ХАССП				6	2	собесе дован ие
2	Тема 2. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации	ПК-4 ИД-1, ПК-4	12			2	собесе дован

		ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4					ие
	Анализ рисков на этапах производства пищевого продукта и составление перечня предупреждающих действий	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4			4	2	собесе дован ие
	Определение критических контрольных точек и критических пределов	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4			4	2	собесе дован ие
	Мониторинг и корректирующие действия, оформление плана ХАССП	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4			4	2	собесе дован ие
	Разработка и внедрение на предприятиях мясной промышленности СМБПП в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4			4	2	собесе дован ие

	Разработка и внедрение на предприятиях мясной промышленности системы прослеживаемости в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22005	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4			8	2	собесе дован ие
	Тема 3. Контроль качества пищевой продукции	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4	8			2	собесе дован ие
	Требования к качеству и маркировке пищевой продукции	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		4			собесе дован ие
	Требования к безопасности пищевой продукции	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		2			собесе дован ие
	Контроль качества мясной продукции	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4		4			собесе дован ие

		ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4					
	Понятия и принципы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО серии 9000	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		2			собесе дован ие
	Структура высокого уровня в ГОСТ Р ИСО 9001-2015	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		2			собесе дован ие
	Процессный подход в системе менеджмента качества	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		4			собесе дован ие
	Основные этапы разработки системы менеджмента качества организации	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		4			собесе дован ие
	Экологические аспекты производства мясной продукции и воздействия на окружающую среду	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4		4			собесе дован ие

		ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4					
	Разработка системы экологического менеджмента	ПК-4 ИД-1, ПК-4 ИД-2, ПК-4 ИД-3, ПК-4 ИД-4, ПК-4 ИД-5 ПК-4, ИД-6 ПК-4, ИД-7 ПК-4, ИД-8 ПК-4		4			собесе дован ие
	ИТОГО в 8 семестре		30	30	30	18	
	ИТОГО		30	30	30	18	

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся 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 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 работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1 Перечень основной литературы:

1. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и Кш, 2012. - 530 с. : ил. ; 21. - Рек. МО.

2. Воронцова Н.В. Всеобщее управление качеством : учебное пособие / Воронцова Н.В.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 135 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Р.Э. Хабибуллин [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с.

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов» направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ставрополь: СКФУ.

2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов» направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ставрополь: СКФУ.

3. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине «Управление качеством и прослеживаемостью производства пищевых продуктов» по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ставрополь: СКФУ.

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

1. <http://standard.gost.ru/wps/portal/> - «Вестник технического регулирования»
2. <http://www.interstandart.ru/vgr.htm>. - «Вестник Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии»
3. <http://ria-stk.ru/mmqr> - «Методы менеджмента качества»
4. <http://ria-stk.ru/mos/detail.php> - «Контроль качества продукции»
5. <http://www.foodprom.ru/> - «Пищевая промышленность»
6. <http://meatind.ru/> - «Мясная индустрия»
7. <http://venec.ulstu.ru/lib/disk/2012/Samsonova.pdf> – Самсонова М.В. Управление документацией системы менеджмента качества
8. www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
9. www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
10. 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.
Практические 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.
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. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде. 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).

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 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.