

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: 18.06.2026 18:35:41

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
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная
в 5 семестре

Разработано

Доцент кафедры пищевых технологий и
инжиниринга
к.т.н., доцент Стаценко Е. Н.

Ставрополь, 2026

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Санитария и гигиена» является формирование у студентов профессиональных компетенций будущего бакалавра в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Гастрономия и сервис.

Задачами дисциплины являются:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Санитария и гигиена относится к модулю «Качество и безопасность пищевых продуктов», ее освоение происходит в 5 семестре.

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
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Анализирует микрофлору и микробиологическую порчу пищевых продуктов, правила обеспечения микробиологической безопасности пищевых производств; общие принципы организации микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств; микробиологические особенности различных отраслей пищевой промышленности определяет различные микробиологические показатели состояния пищевых производств Владеет навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности
	ИД-2 ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	
	ИД-3 ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых	ИД-1 ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	осуществляет санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к хранению и реализации готовой продукции.
	ИД-2 ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов	

производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	использует нормативно-правовые документы в своей деятельности; обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов, использует меры профилактики кишечных инфекций пищевых отравлений и гельминтозов Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	ИД-3 ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	

4. Объем учебной дисциплины (модуля)

Объем занятий: всего: 4.00 з.е. 144 акад.ч.	ОФО
Контактная работа:	72.0
Лекции/из них практическая подготовка	36.0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	36.0
Практических занятий/из них практическая подготовка	
Самостоятельная работа	36
Формы контроля	
Экзамен	36

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	Предмет и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Исторические аспекты развития гигиены и санитарии Предмет и задачи санитарии и гигиены питания Требования, предъявляемые к работнику пищевого предприятия в области личной гигиены	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
	Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора Ознакомиться с основной нормативной документацией и надзорными органами в сфере гигиены питания; рассмотреть нормативную базу в положениях Федеральных законов в части, касающейся гигиены питания	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	индивидуальное задание

2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды 2.1 Воздух как фактор среды 2.2 Вода как фактор среды 2.3 Почва как фактор среды 2.4 Требования к благоустройству предприятий общественного питания	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
	Гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения Изучить гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения, изложенные в ГОСТе Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»; изучить гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве, основные источники загрязнения патогенными микроорганизмами; ознакомиться с методами лабораторного анализа воды; изучить основные методы обеззараживания и улучшения качества питьевой воды; освоить навыки решения ситуационных задач по данной теме	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	групповое задание, ситуационные задачи
	Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания Изучить гигиенические требования, которые предъявляются к проектированию и размещению помещения на предприятиях общественного питания	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	индивидуальное задание
	Содержание предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Изучить требования, которые предъявляются к предприятиям общественного питания для содержания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; ознакомиться со способами и средствами, применяемыми для дезинфекции.	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	индивидуальное задание

	Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики на предприятиях общественного питания Изучить инфекционные заболевания, вызывающие пищевые отравления, и меры их профилактики	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	групповое задание, ситуационные задачи
	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Изучить требования к кулинарной обработке пищевых продуктов на основании санитарных правил	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	индивидуальное задание
	Гигиенические требования к обороту кулинарной продукции Изучить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к обороту кулинарной продукции	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	индивидуальное задание
3	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания 3.1 Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания 3.2 Гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям 3.3 Гигиенические требования к составу и планировке помещений для посетителей 3.4 Гигиенические требования к административно-бытовым помещениям 3.5 Гигиенические требования к строительным материалами внутренней отделке помещений	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование

4	Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам 4.1 Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию 4.2 Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, таре 4.3 Санитарно-гигиенические требования к посуде 4.4 Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам для пищевой продукции	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
	Правила личной гигиены работников на предприятиях общественного питания Научиться соблюдать правила личной гигиены работников на предприятиях общественного питания	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	Групповое задание
	Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам Изучить гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5			4	2	Групповое задание
5	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания 5.1 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания 5.2 Профилактические обследования работников предприятий	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование

6	Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними 6.1 Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций 6.2 Кишечные инфекции и их профилактика	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
7	Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов 7.1 Задачи санитарно-гигиенической экспертизы и ее этапы 7.2 Организация и проведение гигиенической экспертизы, документация 7.3 Оформление документации по результатам гигиенической экспертизы	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
8	Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов 8.1 Санитарные требования к транспортировке продуктов 8.2 Санитарные требования к хранению пищевых продуктов	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
9	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов: физиологическое, санитарно-гигиеническое и противоэпидемиологическое значение кулинарной обработки, и основные требования к ней 9.1 Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов 9.2 Противоэпидемиологическое значение кулинарной обработки	ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ПК-5 ИД-1 ПК-5, ИД-2 ПК-5 ИД-3 ПК-5	4			2	собеседование
Итого за 5 семестр			36		36	36	

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

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 построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

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

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к 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. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. :

2. Санитария и гигиена питания: учебное пособие Никитина Е.В., Китаевская С.В. Издатель: КГТУ, 2009

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, 3. Л. Канарская; М-во образ, и науки России, Казан, нац. исслед. технол. ун-т. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2014. - 116 с

2. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / ДС. Дворецкий, С.П. Дворецкий. - Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. – 352 с.

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

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине Санитария и гигиена для студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (электронный вариант).

2. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена» для студентов по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (электронный вариант).

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

1. www.biblioclub.ru – ЭБС «Университетская библиотека ОНЛАЙН», электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств.

2. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека

3. www.iprbookshop.ru – ЭБС «IPRbooks», мультидисциплинарная полнотекстовая база электронных изданий.

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 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.
Самостоятельная	Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной

работа	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 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, 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 форме.