

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Садыкова Алёна Григорьевна
Должность: Директор Высшей школы креативных индустрий
Дата подписания: 25.05.2026 14:55:40
Уникальный программный ключ:
d72783635b7f7c872e79a746e849dcb1ab56ab7a

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор высшей школы
креативных индустрий
Садыкова А.Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гостиничный и ресторанный бизнес

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	Сервисная экономика
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	4

Разработано:
Кандидат экономических наук,
доцент кафедры туризма
и индустрии гостеприимства
Хохлова Е.В.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование профессиональных (ПК-2 и ПК-4) компетенций будущего специалиста по направлению подготовки 43.03.01 Сервис. Основная цель курса «Гостиничный и ресторанный бизнес» заключается в изучении основ знаний в области развития гостиничного и ресторанного бизнеса, правил предоставления гостиничных услуг и услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, особенностей управления средствами размещения разных типов, принципов функционирования основных служб гостиницы, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса, а также в формировании профессиональной компетентности в сфере гостиничной индустрии.

Задачами освоения дисциплины являются: изучить теории организации и технологии обслуживания применительно к конкретной сфере деятельности, тенденций развития, путей повышения культуры и качества обслуживания в гостиничном бизнесе и эффективности деятельности предприятий, Приобретение умений и навыков в области применения и развития методов организации производства и обслуживания на предприятиях гостиничного бизнеса в условиях рыночной экономики, а также рассмотрении требований к профессиональному поведению работников гостиничного предприятия, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику; изучение особенностей процесса обслуживания, методы и формы обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций, изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий, обслуживания в сфере ресторанного бизнеса, усвоение сути и основных этапов организации обслуживания, изучение принципов корпоративной культуры ресторана.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гостиничный и ресторанный бизнес» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)».

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-2 Способность разрабатывать и применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителям, взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1 ПК-2 Способен организовать бизнес-процессы на предприятии сферы услуг в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, программно-технических платформ и программных средств	На основе анализа взаимосвязей между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений, соблюдения порядка оформления проживания в гостиничном предприятии, специфики различных типов организационных структур управления в индустрии гостеприимства, а также особенностей функционирования служб гостиничного предприятия, умея составлять различные виды меню, ориентируясь на которые осуществлять правильную подборку при оформлении карты, формируя объективный уровень качества ресторанного продукта, способен организовать бизнес-процессы на предприятии сферы услуг в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, программно-технических платформ и программных средств
	ИД-2 ПК-2 Разрабатывает	Владея требованиями стандартов обслуживания и особенностей организации имущественного

	<p>процесс обслуживания потребителей, обеспечивая их безопасность, оптимизируя использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения сервисного продукта, включая внедрение технологических и продуктовых инноваций</p>	<p>комплекса гостиницы, владея спецификой организации обслуживания банкетного мероприятия, методикой сервировки столов с учетом формы и вида обслуживания, организации специальных форм обслуживания, а также обслуживания иностранных туристов, умея работать с нормами оснащения по подбору, определению и обоснованию количества и ассортимента предметов сервировки с учетом типа и класса заведения, разрабатывает процесс обслуживания потребителей, обеспечивая их безопасность, оптимизируя использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения сервисного продукта, включая внедрение технологических и продуктовых инноваций</p>
<p>ПК-4 Готовность к проведению маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга с учетом отечественного и зарубежного опыта</p>	<p>ИД-2 ПК-4 Осуществляет анализ российского и международного опыта, лучших практик в целях выявления возможностей эффективного развития сервисного предприятия</p>	<p>Владея основными направлениями развития индустрии гостеприимства в мире, навыками работы с нормативной документацией в области оценки соответствия гостиниц и иных средств размещения категории, формами франчайзинга, интеграции в гостиничном бизнесе, владея спецификой развития индустрии питания, основными понятиями, особенностями организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализацией, особенностями организации работы основных и вспомогательных видов группы торговых помещений предприятия питания, осуществляет анализ российского и международного опыта, лучших практик в целях выявления возможностей эффективного развития сервисного предприятия</p>

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля *

Объем занятий: всего: 5 з.е. 180 акад.ч.	ОФО, в акад. часах
Контактная работа:	
Лекции/из них практическая подготовка	32
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	0
Практических занятий/из них практическая подготовка	32
Самостоятельная работа	80
Формы контроля	
Экзамен	36
Зачет	-
Зачет с оценкой	-
Курсовая работа	нет

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом).

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 ¹
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов					
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы			
4 семестр								
1	Тема 1: Эволюция индустрии гостеприимства Развитие индустрии гостеприимства в мире. Модели организации гостиничного дела	ИД-2 ПК-4	2	2	-	5	Собеседование	
2	Тема 2: Классификация средств размещения Специфика гостиничных услуг. Классификация гостиничных продуктов – структурная и уровневая. Классификации средств размещения. Стандартная российская классификация средств размещения. Системы добровольной сертификации услуг средств размещения	ИД-2 ПК-4	2	2	-	5	Собеседование	
3	Тема 3: Развитие гостиничного дела. Правила предоставления гостиничных услуг Франчайзинг. Интеграция в гостиничном бизнесе. Правила предоставления гостиничных услуг	ИД-2 ПК-4	2	2	-	5	Собеседование	
4	Тема 4: Особенности управления средствами размещения разных типов Понятие и типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства. Примерная	ИД-2 ПК-4 ИД-2 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование	

¹ Текущий контроль успеваемости студентов может осуществляться в следующих формах: собеседование, контрольная работа, коллоквиум, защита лабораторной работы, реферата, доклада, проекта, творческой работы, тестирование и др. Содержание форм текущего контроля успеваемости и рекомендации к их подготовке установлены в методических указаниях к практическим работам/лабораторным работам.»

	организационная структура гостиничного предприятия. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей.						
5	Тема 5: Принципы функционирования основных служб гостиницы. Жизнедеятельность гостиничного предприятия Служба управления номерным фондом. Служба питания и напитков. Служба маркетинга и продаж. Служба безопасности отеля. Медицинская служба. Инженерно-техническая служба. Специфика работы гостиничного предприятия	ИД-1 ПК-2	4	4	-	5	Собеседование
6	Тема 6: Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства Финансовый менеджмент на предприятиях индустрии гостеприимства. Инновационный и антикризисный менеджмент. Управление качеством на предприятиях индустрии гостеприимства	ИД-1 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
7	Тема 7: Имущественный комплекс гостиницы Основные фонды гостиничных предприятий. Инженерно-техническое оснащение гостиниц. Жилая часть гостиницы. Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	ИД-1 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
8	Тема 8: Общая характеристика процесса обслуживания Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему.	ИД-1 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
9	Тема 9: Характеристика торговых помещений Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения. Оборудование залов. Современные требования к мебели.	ИД-1 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
10	Тема 10: Столовые посуда, приборы, белье	ИД-2 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование

	Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Использование в ресторанном сервисе столового белья						
11	Тема 11: Информационное обеспечение процесса обслуживания Средства информации в ресторане. Меню: понятие, назначение, виды. Карта вин	ИД-1 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
12	Тема 12: Обслуживание потребителей в ресторанах Организация процесса обслуживания в ресторанах различных классов и концепций осуществления ресторанного бизнеса с учетом своей специализации. Основные элементы обслуживания. Методы подачи блюд	ИД-2 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
13	Тема 13: Обслуживание приемов и банкетов Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	ИД-2 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
14	Тема 14: Специальные виды услуг и формы обслуживания Специальные виды услуг: определение, классификация. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания	ИД-1 ПК-2	2	2	-	5	Собеседование
15	Тема 15: Услуги по организации обслуживания иностранных туристов Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран.	ИД-1 ПК-2 ИД-2 ПК-2	-	2	-	5	Собеседование
16	Тема 16: Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса Формирование объективного уровня качества ресторанного продукта. Этапы деятельности по повышению качества для ресторана. Понятие менеджмента качества	ИД-1 ПК-2	2	-	-	5	Собеседование
	ИТОГО за 4 семестр		32	32	-	80	
	ИТОГО		32	32	-	80	

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения

запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (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.

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 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. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.. - Москва : Дашков и К, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/111012.html>, экземпляров неограниченно

2. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 120 с. - ISBN 978-5-00032-532-2. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>, экземпляров неограниченно

3. Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Радыгина Е.Г.. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 165 с. - ISBN 978-5-4497-0797-0. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/99991.html>, экземпляров неограниченно

4. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. - 176 с. - ISBN 978-5-394-04230-0. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>, экземпляров неограниченно

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 224 с. - ISBN 978-5-00032-563-6. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>, экземпляров неограниченно

2. Организация туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.В. Кулагина [и др.].. - Омск : Омский государственный технический университет, 2021. - 142 с. - ISBN 978-5-8149-

3338-6. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/124852.html>, экземпляров неограниченно

3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / Федцов В.Г.. - Москва : Дашков и К, 2019. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/85164.html>, экземпляров неограниченно

4. Чернова Е.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Чернова Е.В., Баженова Т.С., Котова Н.П.. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. - 260 с. - ISBN 978-5-6044302-2-4. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/99733.html>, экземпляров неограниченно

5. Шнорр Ж.П. Экономика организаций сферы гостеприимства : практикум / Шнорр Ж.П.. - Новосибирск : Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИИХ», 2021. - 136 с. - ISBN 978-5-7014-1031-0. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/127002.html>, экземпляров неограниченно

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

1. Методические рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» для студентов специальности 43.03.01 Сервис [Электронная версия].

2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» для студентов специальности 43.03.01 Сервис [Электронная версия].

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

1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/>
2. Портал рестораторов. <http://www.restoran.ru>
3. Основы ресторанного дела. <http://www.prorestoran.com>

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 комплект практических работ, презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

1	http://catalog.ncfu.ru/catalog/ncfu – Официальный сайт Научной библиотеки ФГАОУ ВО СКФУ.
2	http://www.consultant.ru – Официальный сайт Консультант плюс
3	http://biblioclub.ru – ЭБС "Университетская библиотека онлайн"
4	http://www.gks.ru – Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики Российской Федерации
5	Официальный сайт Министерства финансов РФ https://www.minfin.ru/ru/?fullversion=1
6	Официальный сайт Министерства экономического развития http://economy.gov.ru/minec/main
7	Официальный сайт Общенационального Союза Индустрии Гостеприимства https://ocig.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

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

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 (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 (ВКС-видеоконференцсвязь, 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.