

*Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология макаронных изделий»

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки – 2026

Утверждена в составе ОПОП.
Составитель: доцент кафедры технологии
продуктов питания, к.б.н. Е.Ф.Цагараева

Владикавказ 2026

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4,0 зачетные единицы (144 часа).

	Очная форма обучения
Курс	3
Семестр	5
Лекции	36
Практические занятия	-
Лабораторные занятия	72
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	108
Самостоятельная работа	18
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	18
Зачет	-
Общее количество часов	144

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология макаронных изделий» являются:

- ознакомление студентов с основными проблемами развития отрасли, путями улучшения качества изделий и рационального использования сырьевых и других видов ресурсов;
- ознакомление с методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства макаронных изделий;
- изучение оптимальных технологических режимов производства макаронных изделий;
- разработка технологических мероприятий по предупреждению возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции;
- проведение стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья и готовой продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Технология макаронных изделий» относится к вариативной части профессионального цикла. Б1.В.05.

Для изучения курса требуются знания по дисциплинам «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Научные основы производства продуктов питания».

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Технология макаронных изделий» будут использованы при подготовке выпускной квалификационной работы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
ПК-1: Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1. Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: - последовательность технологических операций производства макаронных изделий; Уметь: - организовать технологический процесс производства макаронных изделий; Владеть: - навыками ведения и регулирования технологического процесса производства макаронных изделий
	ПК-1.2. Контролирует ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных (частично автоматизированных) технологических линиях	Знать: - документы в области стандартизации и их требования к качеству сырья и продуктов из растительного сырья; Уметь: - обеспечивать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; Владеть: - навыками организации проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья;
	ПК-1.3. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: - показатели безопасности сырья и готовой продукции из растительного сырья; - методику расчета норм выхода с учетом технологических затрат и потерь; Уметь: - работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия продуктов питания из растительного сырья; Владеть: - навыками расчета технологического плана производства

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5.Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ темы	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литера тура
		лек.	лаб.	Содержание	часы		
1	Введение. Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности.	4	8	Основные стадии производства макаронных изделий.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[1], [2], [3], [7], [9], [11]
2	Классификация и ассортимент макаронных изделий	4	8	Добавки макаронных изделий. Подготовка добавок.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[4], [6], [9]
3	Подготовка сырья к производству	4	8	Виды замесов	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[4], [7]
4	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	4	8	Составление и расчет рецептуры	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[4], [7], [8], [12]
5	Приготовление макаронного теста	4	8	Коллоидные, ферментативные процессы.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ, реферат	[4], [6], [12]
6	Прессование и вакуумная обработка теста	4	8	Прессование макаронного теста.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[4], [6] [9] [11]
7	Разделка сырых макаронных изделий	4	8	Физические и реологические свойства уплотненного теста.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[5], [7] [8]
8	Сушка и охлаждение макаронных изделий	4	8	Переработка брака.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ, презентация	[4],[8] [13]
9	Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции	4	8	Правила хранения продукции и причины порчи.	2	Устный опрос, выполнение лабораторных работ	[4], [6] [9] [11],
	РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ					Тесты или письменная контрольная работа	
	Итого:	36	72		18		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

Согласно учебному плану при преподавании дисциплины используются традиционные образовательные технологии: лекции, лабораторные работы и самостоятельная работа студентов. Также при проведении занятий и самостоятельной работе студентов могут быть использованы:

- *интерактивные технологии* («мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра);

- *технологии контекстного обучения* – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование содержания будущей профессиональной деятельности специалиста (анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др.);

- *технологии электронного обучения* (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов СОГУ.

В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте или с использованием ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

- углубления и расширения теоретических знаний;

- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- развития исследовательских навыков и умений.

По дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное повторение и изучение теоретического материала;

- выполнение домашних заданий;

- подготовка доклада/конспекта по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;

- подготовка к выполнению лабораторных работ;

- подготовка к промежуточной аттестации (зачету/экзамену).

Содержание, трудоемкость и формы контроля внеаудиторной самостоятельной работы содержатся в разделе 5.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Основными *формами текущего контроля* по дисциплине являются:

- устный опрос на лекции;

- реферат и конспект по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;

- проверка домашних заданий, лабораторных работ.

Форма *рубежного контроля*: тест.

Формы *промежуточной аттестации*: экзамен.

8.1. Формы контроля и критерии оценивания

Этап	Форма контроля	Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86-100 %	71–85%	50–70%	Менее 50%
		отлично / зачет	хорошо / зачет	удовлетворительно / зачет	неудовлетворительно / незачет
1. Текущий контроль (маx 40 баллов)					
		35–30 баллов	20–29 баллов	10–19 баллов	0–9 баллов
	Текущая работа (маx 35 б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		5 баллов	4 – 3 балла	2 -1 балл	0 баллов
	Реферат / презентация (маx 5 б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль изложения.	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.
2. Рубежный контроль (30 баллов)					
	тест	Количество баллов за выполнение каждого задания указываются в тесте			
3. Промежуточная аттестация по дисциплине (маx число баллов – в соответствии с действующим локальным нормативным актом)					
		Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86–100 %	71–85 %	50–70 %	0–49 %
	Зачет / Экзамен	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Пересчет полученной суммы баллов по дисциплине в оценку производится в соответствии с действующим локальным нормативным актом.

8.2. Примерный вариант рубежной контрольной работы (теста) (30 баллов-1 балл за каждое задание)

- Зерно и продукты его переработки содержат в основном витамины:
 - рибофлавин, ниацин, токоферол;
 - пантотеновую кислоту, пиридоксин, тиамин;
 - тиамин, рибофлавин, ниацин.
- Муку пшеничную хлебопекарную выпускают следующих сортов:
 - экстра, высшего, первого, второго;
 - высшего, первого, второго, обойную;
 - крупчатка, экстра, высшего, первого, второго, обойную.

3. Различают следующие сорта ржаной муки:

- а) высший, сеяная, обойная;
- б) сеяная, обдирная, обойная;
- в) высший, первый, обдирная.

4. Хлебопекарные свойства муки определяются:

- а) силой муки;
- б) газообразующей способностью;
- в) цветом муки и крупностью частиц муки.

5. Мука ржаная отличается по химическому составу от муки пшеничной:

- а) большим содержанием белка;
- б) большим содержанием минеральных веществ;
- в) большим содержанием незаменимых аминокислот.

6. Белки ржаной муки:

- а) образуют клейковину;
- б) не образуют клейковину;
- в) образуют клейковину при определенных условиях.

7. Макаaronная мука отличается от хлебопекарной:

- а) отсутствием клейковины;
- б) присутствием слизей;
- в) присутствием α -амилазы.

8. В макаронном производстве используют:

- а) сахаристые вещества;
- б) сахаросодержащее сырье;
- в) подсластители.

8.3. Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Технология макаронных изделий»

1. Классификация и ассортимент макаронных изделий.
2. Изучение нормативно-технической документации на макаронную муку и макаронные изделия.
3. Правила и методы отбора проб на анализ.
4. Определение органолептических показателей макаронной муки
5. Определение химических показателей макаронной муки
6. Определение качества полуфабрикатов (теста и сырых изделий): внешнего вида (состояние поверхности, толщина стенок, сохранение формы, наличие вкраплений, цвет), влажность, кислотность.
7. Определение органолептических показателей макаронных изделий (внешний вид, цвет, состояние формы, состояние изделий после варки).
8. Определение физико-химических показателей качества макаронных изделий.
9. Определение качества макаронных изделий: кислотности, прочности, содержание лома и крошки.
10. Пищевая и биологическая ценность макаронных изделий.
11. Пути повышения пищевой ценности макаронных изделий.
12. Технологический процесс получения макаронных изделий.
13. Приготовление макаронного теста.
14. Дозирование ингредиентов и замес теста.
15. Правила и методы отбора проб и определение качества макаронной муки.

16. Прессование макаронных изделий.
17. Мука для производства макаронных изделий.
18. Сырье и его подготовка к производству.
19. Какова технологическая схема разделки штампованных макаронных изделий?
20. Каковы возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их устранения?
21. Дополнительное сырье для производства мак. изд.
22. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
23. Вакуумная обработка теста.
24. Аппаратурно-технологическая схема приготовления длиннотрубчатых макаронных изделий.
25. Аппаратурно-технологическая схема приготовления короткорезанных макаронных изделий.
26. Сушка и охлаждение макаронных изделий.
27. Конвективный способ сушки макаронных изделий.
28. Стабилизация и охлаждение макаронных изделий.
29. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете? В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
30. Что такое рецептура макаронного теста? В какой последовательности производят ее составление и расчет?
31. Как вводят добавки в макаронное тесто?
32. Каким образом проводят контроль работы дозатор муки и воды?
33. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса?
34. Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
35. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
36. Чем отличаются режимы сушки макаронных изделий?
37. В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?

8.4 Тематика рефератов

1. Технологические потери и затраты
2. Способы производства макаронных изделий.
3. Новые технологические схемы производства макаронных изделий.
4. Вкусовые добавки и обогатители в производстве макаронных изделий.
5. Нетрадиционное сырье, используемое в макаронном производстве
6. Производство диетических безбелковых макаронных изделий.
7. Макароны изделия с пониженным содержанием углеводов.
8. Влияние комплексных добавок на качество и сроки хранения макаронных изделий.
9. Использование комплексных витаминных добавок в создании новых сортов макаронных изделий.

8,5 Перечень тем для подготовки презентаций

1. Сушка и охлаждение макаронных изделий.
2. Конвективный способ сушки макаронных изделий.
3. Стабилизация и охлаждение макаронных изделий.
4. Виды замесов макаронного теста
5. Рецептура макаронного теста
6. Последовательность составления и расчет рецептуры макаронных изделий
7. Добавки в макаронное тесто

8. Контроль работы дозатор муки и воды
9. Внешний вид макаронного теста к концу замеса
10. Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
11. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста.
12. Режимы сушки макаронных изделий
13. Причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативно-правовые документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режимдоступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305
- 2.Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. 03.07.2016):[Электронный ресурс]. - Режим доступа:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

б) основная литература:

4. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. - 493с.
5. ДрагилевА.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование:хлебопекарное, макаронное и кондитерское. М.: Академия, 2006.-428с. (ЭБС «IPR books»)
- 6 Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик,-С.Пб.: ГИОРД ,2004,- 488 с. (ЭБС «IPR books»)
7. МедведевГ.М. Технология и оборудование макаронного производства. М.: Легкая ипищевая промышленность, 1984 -280 с.
- 8.Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)/ Л. Пучкова. М.:

в) дополнительная литература:

9. Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств.Практикум: учеб. пособие / Н. М. Дерканосова, А. А. Журавлев, И. А. Сорокина;Воронеж, гос. технол. акад. - Воронеж : ВГТА, 2011. - 196 с.
10. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / под ред. В.А. Тутельяна, А.П.Нечаева.-М.: -ДеЛи плюс.-2014.-520с.
11. Иванова Л. А. Пищевая биотехнология. Кн. 2. Переработка растительного сырья.- М.: КолосС, 2008.-472с.
12. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Управление качеством продукции: Сб. ГОСТов. -М.: Стандартиформ, 2009. [Электронный ресурс]: – Режим доступа:<http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

г) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна произво- дитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft	США

		Products (MPSA) от 04.2016 г	
2.	Windows 10 ProforWorkstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
3.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
4.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
5.	OfficeStandard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
6.	OfficeStandard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
7.	OfficeStandard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
8.	Корпоративная электронная почта (Яндекс.Почта)	№КИС-1965-2025 от 12.01.2026	Россия
9.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
10.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№ SBR003-2600-10357500001 с 06.02.2026 по 05.02.2027	Россия
11.	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум»(бессрочно)	Россия
12.	Программное обеспечение 1С: Зарплата и кадры государственного учреждения 8	№СД./ №9., 08.06.2025 г. «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
13.	1С: Бухгалтерия 8. Базовая версия	№9 от 21.05.2019, «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
14.	Планы	№2191-24, от 09.01.2025 г. (тех.поддержка до 26.02.2026 г.) ООО ЛММИС	Россия
15.	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет расширение и др.)	№2435-24 от 04.03.2025 ООО ЛММИС	Россия
16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И,А.Сергеевич	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
18.	MOODLE	Бесплатное	-
19.	ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
20.	РусГард	Бесплатное	Россия
21.	Система веб-конференций (bigbluebutton)	Бесплатное	-
22.	Средства криптографической	№120680, от 21.01.2025	Россия

	защиты (КриптоПро CSP, Крипто АРМ)	ООО «Цифровые технологии»	
23.	Средства криптографической защиты (ViPNet)	№0000-000008 от 17.01.2025 ООО Экспресс-линк	Россия
24.	Средства криптографической защиты (Континент TLS)	№25/08/22 СЛ от 04.09.2025 ООО СКБ-Сервис	Россия
25.	KasperskyEndpointSecurity	№ СФ00-001239 от 13.02.2025 ООО Системный Софт	Россия

Реестр электронных библиотечных систем (ЭБС) и электронных образовательных ресурсов, доступ к которым обеспечен для обучающихся по образовательным программам, реализуемым в 2026-2027 учебном году

Название базы данных	Платформа и (или) адрес в сети Интернет	Реквизиты	Правообладатель	Количество ключей
«Университетская библиотека Online» Базовая коллекция	https://biblioclub.ru Требуется регистрация.	Договор № 571-12/2025 от 12.01.2027 г. С 01.01.2026 г. -31.12.2026 г.	ООО «НексМедиа»	Без ограничения количества пользователей
Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX: рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, российские научные и научно-технические журналы	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Лицензионный договор № 310-5051/2025 от 31.03. 2025 г. С 14.04.2025 г.- 20.04.2026 г.	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ по IP адреса м вуза без ограничений по количеству пользователей
eLIBRARY.RU - интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования.	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Ресурс открытого доступа	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ осуществляется по IP адреса м вуза без ограничений по количеству пользователей

				й
«Юрайт» - Учебники по всем специальностям и направлениям подготовки. - ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»	«Юрайт» https://urait.ru/info/courses?utm_sour...m_campa Требуется регистрация.	Договор № 6237 от 05.12.2023 г. С 31.12.2023 - 31.12.2026 г.	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Доступ по IP адреса м вуза без ограничений по количеству пользователей
Универсальная база данных EastView - полнотекстовый доступ к научным журналам	https://dlib.eastview.com Логин: Khetagurov. Пароль: Khetagurov.	№210-П от 12.01.2026 г. С 01.01.2026 г.- 31.12.2026 г.	ООО «ИВИС»	Без ограничения количества пользователей
«SocHum» - электронная библиотека социогуманитарного знания (коллекция учебно-методической литературы и научных журналов социогуманитарной коллекции научно-исследовательских институтов РАН	https://sochum.ru	Ресурс открытого доступа	Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН)	Доступ осуществляется по IP адреса м вуза без ограничений по количеству пользователей.
Polpred.com - открытая электронная библиотечная система и интернет-сервисы «Деловые средства массовой информации». Доступ к статьям 600 газет, журналов информагентств с архивом за 20 лет: - обзор СМИ; - Россия и зарубежье; - Федеральные	https://www.polpred.com/	Ресурс открытого доступа		Доступ осуществляется по IP адреса м вуза без ограничений по количеству пользователей.

округа РФ. - внешняя экономика, право.				
Национальная электронная Библиотека «НЭБ»	https://rusneb.ru/ Требуется регистрация.	Договор № 4513-п от 26.12.2023 г. (на 10 лет с последующей автоматической пролонгацией) Без ограничения срока	Российская государственн ая библиотека	Доступ осущес твляется по IP адреса м вуза без ограни чений по количе ству пользо вателе й

Электронные образовательные ресурсы

Наименован ие ресурса	Содержание ресурса	Ссылка на ресурс в сети Интернет
Единое окно доступа к образователь ным ресурсам	Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовая электронная учебно-методическая библиотека для общего и профессионального образования	https://web.archive.org/web/20191122092928/http://window.edu.ru/
«КиберЛени нка»	Собрание научных статей, в основном на русском языке, хотя есть и иностранные публикации.	https://cyberleninka.ru/
Всенаука	Естественные, гуманитарные и социальные науки, психология	Всенаукаhttps://vsenauka.ru/
Библиотекар ь. Ру	Бесплатная интернет-библиотека. Книги, статьи, документы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам, учебники, научные статьи, методические пособия. Электронные книги, учебники, периодика, графика, справочная и техническая литература. На сайте представлено около 10.000 книг доступных для онлайн чтения. - более 50 полнотекстовых справочников и энциклопедий; - Древнерусская литература - летописи, жития святых, воинские повести древней Руси; - сведения иностранных писателей о средневековой России; - большой раздел репринтов книг, газет и журналов 19 века; - биографии и труды русских учёных и писателей; - классическая литература. Мемуары, дневники; - учебники и научные работы по 20 дисциплинам; - более 15.000 картин и художественных изображений.	https://bibliotekar.ru/

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Аудитория для проведения лекционных занятий Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunray WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 604
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Aser U5200), МФУ EpsonWorkForceProWF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107
Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся. Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602
Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6

11. Лист обновления/актуализации