

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:53

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ,  
канд. экон. наук, доцент  
Данченко Н.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Идентификация и обнаружение фальсификации**

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки   | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация ресторанного дела                        |
| Год начала обучения      | 2026                                                              |
| Форма обучения           | очная      заочная                                                |
| Реализуется в семестре   | 5                      5                                          |

**Разработано:**

Старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения  
Беляева И.А.

Пятигорск, 2026 г.

### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации»

- усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продукции питания и обнаружения ее фальсификации.
- осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Задачами освоения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации» являются:

- изучение видов и средств идентификации и фальсификации продукции питания;
- установление идентифицирующих признаков продукции питания;
- ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.
- проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации» относится к дисциплинам обязательной части.

### 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-1ПК-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 | Проводит анализ свойств, функций сырьевых компонентов при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества |
|                                                                                                                                                                                                                                                       | ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции                                                                                                                     | Учитывает полученную информацию для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                       | ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания                                                                                                                     | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания                                                                |

**3. Объем учебной дисциплины и формы контроля \***

|                                                   |                       |                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Объем занятий: всего: 4 з.е. 144 акад.ч.          | ОФО,<br>в акад. часах | ЗФО,<br>в акад. часах |
| <b>Контактная работа:</b>                         | 54/0                  | 12/0                  |
| Лекции/из них практическая подготовка             | 18/0                  | 4/0                   |
| Лабораторных работ/из них практическая подготовка | 36/0                  | 8/0                   |
| <b>Самостоятельная работа</b>                     | 54                    | 123                   |
| <b>Формы контроля</b>                             |                       |                       |
| Экзамен                                           | 36                    | 9                     |

\* Дисциплина (предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий)

### 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

| №         | Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Формируемые компетенции, индикаторы                                  | очная форма                                                                                   |                      |                     |                               | заочная форма                                                                                 |                      |                     |                               | Формы текущего контроля успеваемости                |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|
|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                      | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов |                      |                     | Самостоятельная работа, часов | Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов |                      |                     | Самостоятельная работа, часов |                                                     |
|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                      | Лекции                                                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы |                               | Лекции                                                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы |                               |                                                     |
| 5 семестр |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                      |                                                                                               |                      |                     |                               | 5 семестр                                                                                     |                      |                     |                               |                                                     |
| 1.        | <b>Введение в дисциплину. Структура идентификационной деятельности. Виды, показатели и методы идентификации.</b><br>Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: идентификация, фальсификация. Исторические аспекты фальсификации. Взаимосвязь идентификации и фальсификации. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Виды идентификации и прослеживаемости товаров в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации. Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Нормативные документы для целей идентификации. | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2                                                                                             | -                    | 4                   | 6                             | 2                                                                                             | -                    | 4                   | 13,7                          | защита лабораторной работы<br>собеседование<br>тест |
| 2.        | <b>Виды, способы и средства фальсификации. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2                                                                                             | -                    | -                   | 6                             | -                                                                                             | -                    | -                   | 13,7                          | собеседование<br>тест                               |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                      |   |   |   |   |   |   |   |      |                                                     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|------|-----------------------------------------------------|
|    | Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые.                                                                                                            |                                                                      |   |   |   |   |   |   |   |      |                                                     |
| 3. | <b>Идентификация и фальсификация продуктов переработки зерна и плодово-овощных товаров</b><br>Характеристика пищевого сырья растительного происхождения: наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Идентификация продовольственного сырья однородных групп: общие и специфичные показатели, виды. Фальсификация продуктов переработки зерна, муки, макаронных изделий, свежих плодов, овощей и продуктов их переработки                                                                        | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 | - | - | 6 | - | - | - | 13,7 | собеседование<br>тест                               |
| 4. | <b>Идентификация и фальсификация кондитерских товаров. Правовая и нормативная база</b><br>Характеристика пищевого сырья растительного происхождения для производства кондитерских изделий; наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Фальсификация меда, сахара, крахмала, муки, сахаристых и мучных кондитерских изделий, шоколада и восточных сладостей. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 | - | 4 | 6 | - | - | 4 | 13,7 | защита лабораторной работы<br>собеседование<br>тест |
| 5. | <b>Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. Последствия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 | - | 4 | 6 | 2 | - | - | 13,7 | защита лабораторной работы                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                      |   |   |   |   |   |   |   |      |                                             |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---------------------------------------------|
|    | <p><b>фальсификации и меры по ее предотвращению.</b></p> <p>Фальсификация продовольственного сырья и товаров следующих видов: чая, кофе, пряностей, алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, табачных изделий, минеральных вод. Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки. Потери потребителя при покупке фальсифицированных товаров: материальные и моральные. Меры: предупредительные и наказания. Меры по предупреждению фальсификации в России и в зарубежных странах. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия.</p> |                                                                      |   |   |   |   |   |   |   |      | собеседование<br>тест                       |
| 6. | <p><b>Идентификация и фальсификация продуктов переработки молока</b></p> <p>Характеристика пищевого сырья для производства молочных товаров; наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Фальсификация сметаны, сыра, кисломолочных напитков, молочных консервов, творога, творожных сырков, коровьего масла.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 | - | 8 | 6 | - | - | - | 13,7 | защита лабораторной работы<br>собеседование |
| 7. | <p><b>Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных товаров. Виды,</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2 | - | 4 | 6 | - | - | - | 13,7 | защита лабораторной работы                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                            |   |   |   |   |   |   |   |      |                                             |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---------------------------------------------|
|    | <p><b>способы и средства фальсификации нерыбных объектов водного промысла.</b></p> <p>Характеристика пищевого сырья для производства рыбных товаров; наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Фальсификация рыбных полуфабрикатов, рыбных консервов, соленой и маринованной рыбы, рыбных деликатесов. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Виды, способы и средства фальсификации нерыбных объектов водного промысла. Изучение видов и методов обнаружения фальсификации рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла</p> |                                                                            |   |   |   |   |   |   |   |      | собеседование                               |
| 8. | <p><b>Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров. Виды, способы и средства фальсификации яичных товаров.</b></p> <p>Идентификация пищевого сырья животного происхождения: общие и специфичные показатели, виды. Идентификация и фальсификация мяса и продуктов его переработки: колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных консервов, мясных деликатесов. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Виды, способы и средства фальсификации яичных товаров.</p>                                                                  | <p>ИД-1<sub>ПК-4</sub><br/>ИД-2<sub>ПК-4</sub><br/>ИД-3<sub>ПК-4</sub></p> | 2 | - | 8 | 6 | - | - | - | 13,7 | защита лабораторной работы<br>собеседование |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                      |           |   |           |           |          |   |          |            |                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------|---|-----------|-----------|----------|---|----------|------------|---------------------------------------------|
| 9. | <b>Идентификация и фальсификация пищевых жиров</b><br>Фальсификация пищевых жиров растительного и животного происхождения. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия. | ИД-1 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub> | 2         | - | 4         | 6         | -        | - | -        | 13,4       | защита лабораторной работы<br>собеседование |
|    | <b>ИТОГО за 5 семестр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                      | <b>18</b> | - | <b>36</b> | <b>54</b> | <b>4</b> | - | <b>8</b> | <b>123</b> |                                             |
|    | <b>ИТОГО</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                      | <b>18</b> | - | <b>36</b> | <b>54</b> | <b>4</b> | - | <b>8</b> | <b>123</b> |                                             |

## **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;
- 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 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.

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

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к 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. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: пособие / О.Я. Афанасенко. - 2-е изд., доп. - Минск: РИПО, 2016. - 131 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-575-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520> (06.02.2018).
2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2012. – 460 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В.И. Заикина. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>0</sup>», 2017. - 166 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01719-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450793> (10.08.2018).
2. Дмитриченко, М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: М.И. Дмитриченко- СПб.: Питер, 2003.
3. Серегин, В.В. Распознавание фальсифицированных продуктов питания: памятка потребителю/ В. В. Серегин, Л. С. Микулович- Минск: Тесей, 2007.

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

2. Методические указания по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

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

1. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
2. [www.tovarovedenie.ru](http://www.tovarovedenie.ru)

## **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 лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

|   |                                                                                                                                                 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>                            |
| 2 | Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a> |

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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Лабораторные занятия   | Лаборатория контроля качества пищевых продуктов – для проведения лабораторных работ. Шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини pH метры; весы лабораторные электронные; печь муфельная; шкаф суховоздушный; микроскопы лабораторные; шкаф вытяжной; столы лабораторные с надстройкой; химическая посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной |
| 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 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 среде СКФУ.