

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026 14:30:39

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208afb772ced7157

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Оботурова Н. П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Биоинженерия и технологии
2026
очная
2

Разработано

канд. тех. наук, доцент
Стаценко Е. Н

Ставрополь 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – сформировать у будущих технологов комплексные знания и практические навыки по обеспечению санитарно-гигиенической безопасности на пищевых производствах, чтобы гарантировать выпуск продукции, соответствующей нормативным требованиям по качеству и безопасности.

Задачи освоения дисциплины: освоить нормативно-правовую базу; понять механизмы влияния факторов среды на безопасность продукции; освоить методы санитарно-гигиенического контроля; научиться организовывать санитарный режим на предприятии; освоить правила личной гигиены персонала; изучить санитарные требования к технологическим процессам; развить компетенции по профилактике пищевых отравлений и инфекций; изучить современные технологии санитарной обработки; сформировать культуру санитарии и гигиены на производстве.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Санитария и гигиена относится к дисциплинам общепрофессиональной направленности. Ее освоение происходит во 2 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 УК-8 знаком с общей характеристикой обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацией чрезвычайных ситуаций военного характера, принципами и способами организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	Анализирует основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками; классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения; характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическую оценку; методы и способы детоксикации ксенобиотиков;
	ИД-2 УК-8 оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению	антиалиментарные факторы питания и их источники; полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами; критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов питания; принципы управления качеством и безопасностью продуктов
	ИД-3 УК-8 использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Способен ориентироваться в научной и методической литературе по темам курса; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в

		научной и научно-популярной литературе; оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах Демонстрирует навыки контроля биологической безопасности сырья и продуктов питания
ПК-4 Способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	ИД-1 ПК-4. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы и изменения в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; методы контроля качества выполнения технологических операций; методы технического контроля и испытания готовой продукции; методы технического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками Способен анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции
	ИД-2 ПК-4. Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	
	ИД-3 ПК-4. Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций	
	ИД-4 ПК-4. Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	
	ИД-5 ПК-4. Применяет методы химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	
	ИД-6 ПК-4. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками	
	ИД-7 ПК-4. Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	
	ИД-8 ПК-4. Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
	ИД-9 ПК-4. Проводить стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выходов в соответствии с технологическими инструкциями	

		в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции; применять методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками;- производить анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Демонстрирует навыки анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; навыками применения знаний физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; навыками использования методов контроля качества выполнения технологических операций; навыками разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции; навыками применения методов техно-химического и
--	--	--

		лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости; навыками выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
--	--	--

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля

Объем занятий всего 4 з.е., 144 акад.ч.	ОФО
Контактная работа	64
Лекции/из них практическая подготовка	32
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	32
Практических занятий/из них практическая подготовка	
Самостоятельная работа	26
Формы контроля	
Экзамен	54

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

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				Формы текущего контроля успеваемости
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1	Тема 1. Нормативно-правовая база санитарного законодательства изучить действующие СанПиН, ТР ТС (технические регламенты Таможенного союза), ГОСТы, СП (санитарные правила) и иные нормативные документы, регулирующие санитарию и гигиену пищевых производств	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4	4		4	4	собесе дован ие
2	Тема 2. Механизмы влияния факторов среды на безопасность продукции Идентификация биологических (микроорганизмы, токсины), химических (остаточные количества пестицидов, тяжёлых металлов, пищевых добавок) и физических (посторонние включения)	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4	4			4	собесе дован ие

	опасностей; оценка рисков загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах производства.	ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4					
3	Тема 3. Методы санитарно-гигиенического контроля Отбор проб и подготовка образцов для микробиологических, физико-химических и органолептических исследований; интерпретация результатов лабораторных анализов и принимать решения о пригодности продукции; методы экспресс-контроля (АТФ-люминометрия, индикаторные системы и др.).	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4	4			4	собесе дован ие
4	Тема 4. Организация санитарного режима на предприятии разработка и внедрение программы производственного контроля (ППК); планирование и проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации; контроль чистоты оборудования, инвентаря, помещений и воздушной среды; обеспечение гигиенических требований к водоснабжению и канализации.	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4	4		8	4	собесе дован ие

		ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4					
5	Тема 5. Освоение правил личной гигиены персонала требования к медицинскому осмотру, гигиеническому обучению и аттестации работников; контролировать соблюдение правил одежды, мытья рук, поведения на производстве; предотвращение рисков переноса патогенов от персонала к продукции	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4	4		4	2	собесе дован ие
6	Тема 6. Изучение санитарных требований к технологическим процессам Обеспечение разделение «чистых» и «грязных» зон, потоковость процессов; контроль температурно-временные режимы обработки, охлаждения и хранения; минимизация перекрестного загрязнения и контаминация; соблюдение правил обращения с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4	4			2	собесе дован ие
7	Тема 7. Профилактика пищевых отравлений и инфекций	УК-8	2		8	2	собесе

	Признаки порчи продукции и потенциальные источники патогенов; меры профилактики сальмонеллёза, листериоза, стафилококковых интоксикаций и др.; действия при выявлении случаев пищевых отравлений (расследование, изоляция продукции, уведомление надзорных органов)	ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4					дован ие
8	Тема 8. Изучение современных технологий санитарной обработки применение эффективных моющих и дезинфицирующих средств, учитывая тип поверхности и характер загрязнений; освоивание автоматизированных систем мойки и дезинфекции (CIP/SIP); использование УФ-облучение, озонирование и других инновационных методов обеззараживания	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4, ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4	2			2	собесе дован ие
9	Тема 9 Культура санитарии и гигиены на производстве обучение персонала основам санитарии, проведение инструктажа и тренингов; внедрение принципы HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и GMP (надлежащая производственная практика); мотивация сотрудников к соблюдению санитарных норм как части корпоративной культуры	УК-8 ИД-1 УК-8, ИД-2 УК-8 ИД-3 УК-8, ПК-4 ИД-1 ПК-4,	4		8	2	собесе дован ие

		ИД-2 ПК-4 ИД-3 ПК-4 ИД-4 ПК-4 ИД-5 ПК-4 ИД-6 ПК-4 ИД-7 ПК-4 ИД-8 ПК-4 ИД-9 ПК-4					
	ИТОГО в 2 семестре		32		32	26	
	ИТОГО		32		32	26	

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

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине (модулю) базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен 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 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 (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

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

2. Габелко С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Ч. 1. Учебное пособие НГТУ, 2012, 183 с.

3. Черемушкина И. В., Попова Н. Н., Щетилина И. П. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013, 99 с.

4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Дмитриев, Н. В. Хураскина. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с.

5. Биологическая безопасность пищевых систем: Методические указания к выполнению лабораторных работ: Направление подготовки – 260200.62(19.03.03) Продукты питания животного происхождения Профиль подготовки – Технология мяса и мясных продуктов. Квалификация выпускника – бакалавр / сост. В. В. Куликова, Е. Н. Стаценко ; Сев.-Кав. федер. ун-т, Ч. 1. – Ставрополь : СКФУ, 2014. – 55 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др.; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. – Минск: РИПО, 2017. - 136 с.: табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119.

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]. – Электрон. текстовые данные.– Саратов: Вузовское образование, 2014.– 226 с.

3. Дромашко С. Е., Макеева Е. Н. , Лебедева А. М., Мозгова Г. В., Бабак О. Г. Биологическая безопасность : современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции: монография Минск: Беларуская навука, 2015, 220 с.

4. Деликатная И. О. Безопасность товаров (продовольственных) / Деликатная И. О., Ухарцева И. Ю. – Минск: Вышэйшая школа, 2012. – 254 с.

5. Биологическая безопасность пищевых систем [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Е. Н. Стаценко, С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, А. К. Натыров, О.Н. Конијева, О.С. Сангаджиева. – Элиста: Изд-во Калм. унта, 2022. – 216 с

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

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Санитария и гигиена» для подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (эл. ресурс)

2. Методические указания к выполнению самостоятельной работы студента по дисциплине Санитария и гигиена направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (эл. ресурс).

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

1. <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/> - федеральные законы

2. <http://www.mchs.gov.ru> – распоряжения правительства Российской Федерации

3. http://www.novotest.ru/information/tech_reglament/doc8926.php – технические регламенты Таможенного союза.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

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

1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор № 128-04/16 от 23.05.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Директ-Медиа». Срок действия договора: 23.05.2016 г. – 23.05.2019 г. Обновлено 13.05.2019 http://biblioclub.ru
2	Электронно-библиотечная система IPRbooks. Договор № 2039/16 от 27.04.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Ай Пи Эр Медиа». Срок действия договора: 06.06.2016г. – 06.06.2019 г. Обновлено 13.05.2019 http://www.iprbookshop.ru

Программное обеспечение:

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения
Лабораторные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: компьютер (переносной ноутбук), проектор (переносной проектор), доска магнитно-маркерная
Самостоятельная работа	Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде. Специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, научно-исследовательской работы обучающихся (переносной ноутбук, переносной проектор, компьютеры с необходимым программным обеспечением и выходом в интернет).

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-

телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (МТС-Линк), а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.