Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2026 15:51:24
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов»
наименование дисциплины по ОПОП

по специальности 40.05.03 «Судебная экспертиза»
код и полное наименование направления (специальности)

по специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий»

факультет Информационных систем в экономике и управлении
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра «Прикладная информатика в юриспруденции»
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, курс 5 семестр (ы) 9.
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала, 2025 г.

AnyScanner

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является ознакомление обучающихся с основами экспертных исследований недоброкачественного продовольственного сырья и пищевых продуктов (ПП) посредством лабораторных и органолептических методов на соответствие их качества требованиям ГОСТ.

Задачи освоения дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов»:

- изучение общих понятий, принципов, терминологии объектов исследования, лежащих в основе логических суждений и вопросов, ставящихся перед экспертом;
- изучение правил отбора проб для анализа потребительских свойств ПП;
- изучение особенностей проведения органолептической оценки качества ПП;
- изучение методов и технических средств лабораторного исследования потребительских свойств и качеств продовольственного сырья и ПП.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана по специальности 40.05.03 «Судебная экспертиза».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов (4 зачетных единиц). Форма итогового контроля – экзамен в 9 семестре, курсовая работа в 9 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с нормативно-правовой базой в области оценки качества и безопасности пищевых продуктов; сущностью пищевой экспертизы, ее целями и задачами; классификацией методов исследования (органолептических, физико-химических, микробиологических); изучением требований к маркировке, упаковке и условиям хранения продовольственного сырья и готовой продукции; порядком отбора проб, правилами идентификации продукции на предмет фальсификации; критериями оценки соответствия продуктов требованиям технических регламентов и стандартам (ГОСТ, ТР ТС, СанПиН); а также правилами оформления экспертных заключений и актов оценки.

Логически и содержательно-методически дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов» связана с другими дисциплинами, прежде всего с теорией судебной экспертизы, физико-химическими методами в судебной экспертизе и др., с их практической ориентацией на формирование юридического мировоззрения обучающихся, расширения их профессиональной подготовки.

Основными видами занятий являются лекции, лабораторные и практические занятия. Для освоения дисциплины наряду с проработкой лекционного материала необходимо проведение самостоятельной работы.

Основными видами текущего контроля знаний являются контрольные работы по каждой теме.

Основным видом рубежного контроля знаний является экзамен и курсовая работа.

SCAN AnyScanner

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов»

В результате освоения дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов» обучающийся по специальности 40.05.03 «Судебная экспертиза» по специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий», в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО должен обладать следующими компетенциями (см. таблицу 1):

Таблица 1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-9	Способен выполнять должностные обязанности по обеспечению законности и правопорядка, безопасности личности, общества и государства	**ПК-9.1**. Знать понятия и основные принципы законности; содержание федеральных законов, иных нормативно-правовых актов, необходимых для обеспечения законности и правопорядка, безопасности личности, общества, государства. **ПК-9.2**. Демонстрирует знание компетенций, функций и полномочий государственных органов, их должностных лиц, осуществляющих функции по обеспечению законности и правопорядка, безопасности личности, общества и государства. **ПК-9.3**. Правомерно и эффективно применяет, и использует табельное оружие, специальные средства, применяемые в профессиональной деятельности.
ПК-2	Способен использовать естественно-научные методы при исследовании вещественных доказательств, методики экспертиз и исследований веществ, материалов, и изделий	**ПК-2.1**. Организует, планирует и осуществляет экспертно-криминалистическую деятельность с целью предварительного и экспертного исследования следов и объектов, имеющих отношение к событию преступления. **ПК-2.2**. Внедряет в экспертную практику новые технико-криминалистические средства и средства программного обеспечения предварительного расследования, иные средства и методы криминалистики, положительный опыт деятельности по противодействию преступности **ПК-2.3**. Применяет криминалистическую и специальную технику, осуществляет обнаружение, фиксацию, изъятие и сохранение следов и вещественных доказательств, фиксирует ход и результаты следственных действий **ПК-2.4**. Владеет методиками экспертиз и исследований веществ, материалов, и изделий
ПК-3	Способен применять методики судебных экспертных исследований в профессиональной деятельности	**ПК-3.1**. Реализует мероприятия по получению юридически значимой экспертной информации, ее анализу, проверке, оценке и использованию в интересах выявления, раскрытия, расследования и предупреждения правонарушений и преступлений. **ПК-3.2**. Работает с различными источниками информации, информационными ресурсами и технологиями, в том числе с информационно-коммуникационной сетью "Интернет", применяет основные методы, способы и средства получения, хранения, поиска, систематизации, обработки и передачи информации **ПК-3.3.** Участвует в следственных действиях в качестве эксперта, специалиста; обеспечивает криминалистическое сопровождение производства предварительного расследования преступлений.

AnyScanner

4. Объем и содержание дисциплины

Форма обучения	очная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144
Лекции, час	34
Практические занятия, час	17
Лабораторные занятия, час	17
Самостоятельная работа, час	40
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	9 семестр курсовая работа
Зачет (при заочной форме **4 часа** отводится на контроль)	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах **1 ЗЕТ – 36 часов**, при заочной форме– **9 часов**)	Экзамен 1 зет/36ч.

SCAN AnyScanner

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Очная форма			
		ЛК	ПЗ	ЛБ	СР
1	Лекция 1. ТЕМА: «Введение к курсу «Экспертиза пищевых продуктов» 1. Предмет, задачи и объект экспертизы. 2. Классификация пищевых продуктов. 3. Исследование свойств, состава, происхождения, безопасности и подлинности пищевых продуктов. 4. Установление соответствия/несоответствия обязательным требованиям (технические регламенты, ГОСТы, СанПиНы). 5. Качество пищевых продуктов.*	3	3	3	8
2	Лекция 2. ТЕМА: «Энергетическая ценность пищевых продуктов» 1. Энергетическая ценность пищевых продуктов 2. Порядок проведения экспертизы. 3. Методика расчёта ущерба при несоответствии энергетической ценности 4. Оформление экспертного заключения по энергетической ценности 5. Стандартизация *RR.* *	4	2	2	4
3	Лекция 3. ТЕМА: «Экспертиза белоксодержащих ПП» 1. Общая характеристика белков. 2. Белки *RR:* – белки животного происхождения – белки растений 3. Выделение и идентификация белков. 4. Физиологическое значение белков.*	3	2	2	5

AnyScanner

4	Лекция 4. ТЕМА: «Пищевые и биологически активные добавки» 1.Общие сведения о пищевых добавках. 2.Пищевые красители и цветокорректирующие материалы. 3.Эмульгато ы и загустители. 4.Ароматизаторы и усилители вкуса. 5.Консерванты и антибиотики 6.Биологически активные добавки (БА-)*-	4	2	2	3
5	Лекция 5. ТЕМА: «Экспертиза углеводсодержащих продуктов» 1. Характеристика и классификация углеродов 2. Физиологическое значение углеводов: – усваиваемые и неусваиваемые углеводы 3.Превращения углеводов при производстве ПП: – гидролиз – окисление – брожение. 4. Методы определения углеводов в ПП.*	3	2	2	4
6	Лекция 6. ТЕМА: «Экспертиза липидов пищевого сырья» 1.Строение и состав липидов. 2.Пищевая ценность жиров и масел. 3.Превращения липидов при производстве ПП.* 4.Методы выделения и анализа липидов пищевого сырья.	4	2	2	4

AnyScanner

7	Лекция 7. ТЕМА: «Минеральные вещества и витамины пищевых продуктов» 1. Общая характеристика и роль отдельных минеральных веществ и витаминов в питании. 2. Влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав ПП. 3. Физиологическое значение минеральных веществ.* 4. Методы определения минеральных веществ: — спектральные методы анализа — электрохимические методы анализа	3	2	2	4
8	Лекция 8. ТЕМА: «Органические (пищевые) кислоты пищевых продуктов» 1.Общая характеристика кислот пищевых объектов. 2.Пищевые кислоты и кислотность про-дуктов.* 3.Влияние пищевых кислот на качество продуктов. 4.Методы определения кислот в пищевых продуктах.	4	1	1	4
9	Лекция 9. ТЕМА: «Вода в составе пищевых продуктов» 1.Физико-химические свойства воды.* 2.Свободная и связанная влага в RR. 3.Методы определения влаги в RR: 4 определение общего содержания влаги 5.определение свободной и связанной влаги*	6	1	1	4
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттетаций в семестре)		Входная конт.работа 1 аттестация 1-3 лк 2 аттестация 4-6 лк 3 аттестация 7-9 лк			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)		Экзамен – 36 часов			
	ИТОГО за 2 семестр	34	17	17	40

AnyScanner

4.2. Содержание практических работ

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			очно	
1	2	3	4	5
		9 семестр		
1.	1.	Введение к курсу «Экспертиза пищевых продуктов	3	1, 2, 3, 4,9
2	2.	Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	1, 2, 3, 4,9
3.	3.	Экспертиза белоксодержащих ПП	2	1, 2, 3, 4,9, 10
4.	4.	Пищевые и биологически активные добавки	2	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9
5.	5.	Экспертиза углеводсодержащих продуктов	2	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9
6.	6.	Экспертиза липидов пищевого сырья	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9
7.	7.	Минеральные вещества и витамины пищевых продуктов	2	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9,
8.	8.	Органические (пищевые) кислоты пищевых продуктов	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9
9.	9.	Вода в составе пищевых продуктов	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9
	Итого:		**17**	

AnyScanner

4.2. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		очно		
1	2	3	4	5
1	Качество пищевых продуктов.*	8	1, 2, 3, 4,9	Реферат
2	Стандартизация *RR* *	4	1, 2, 3, 4,9,	Реферат
3	Физиологическое значение белков *	5	1, 2, 3, 4,9	Доклад
4	Биологически активные добавки (БА-)*	3	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9	Реферат
5	Методы определения углеводов в ПП.*	4	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9	Реферат
6	Превращения липидов при производстве ПП.*	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9	Реферат
7	Физиологическое значение минеральных веществ.*	4	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9	Реферат
8	Пищевые кислоты и кислотность продуктов.*	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9	Доклад
9	Вода в составе пищевых продуктов*	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9	Реферат
	Итого:	**40**		

4.3. Содержание лабораторных работ

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			очно	
1	2	3	4	5
9 семестр				
1.	**1.**	Введение к курсу «Экспертиза пищевых продуктов	3	1, 2, 3, 4,9
2	**2.**	Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	1, 2, 3, 4,9
3.	**3.**	Экспертиза белоксодержащих ПП	2	1, 2, 3, 4,9, 10
4.	**4.**	Пищевые и биологически активные добавки	2	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9
5.	**5.**	Экспертиза углеводсодержащих продуктов	2	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9
6.	**6.**	Экспертиза липидов	2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9

AnyScanner

		пищевого сырья		
7.	**7.**	Минеральные вещества и витамины пищевых продуктов	2	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9,
8.	**8.**	Органические (пищевые) кислоты пищевых продуктов	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9
9.	**9.**	Вода в составе пищевых продуктов	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,9
	Итого:		**17**	

4.4 Тематика курсовых работ по дисциплине

1. Классификация товаров (принципы, признаки и правила).
2. Потребительские свойства товаров.
3. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
4. Физико - химические свойства товаров.
5. Формирующие факторы обеспечения качества и количества товаров.
6. Классификация упаковки. Требования к упаковке.
7. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
8. Сроки годности и эксплуатации товаров. Технические регламенты.
9. Стандартизация продукции. Сертификация продукции.
10. Контроль качества продукции и защита прав потребителей.
11. Биологическая безопасность товаров. Охрана жизни и здоровья человека, животных и
12. окружающей среды.
13. Безопасность в отношении болезней, вызываемых патогенными вирусами,
14. микроорганизмами, вредными насекомыми - переносчиками возбудителей болезни.
15. Средства и методы товарной экспертизы.
16. Классификации и маркировки мяса убойных животных.
17. Международное сотрудничество Российской Федерации в области технического регулирования.
18. Характеристика зерна (семейства: злаковых, гречишных, бобовых).
19. Крупа: производство, ассортимент и пищевая ценность, хранение крупы.
20. Мука: производство, ассортимент, хранение.
21. Хлеб и хлебобулочные изделия: пищевая ценность хлеба, формирование качества хлеба в процессе производства; классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, хранение хлеба и хлебобулочных изделий.
22. Характеристика свежих и переработанных плодов: семечковые и косточковые плоды, ягоды, субтропические и тропические плоды, орехоплодные; хранение свежих и переработанных плодов.
23. Свежие и переработанные овощи: классификация (клубнеплоды, корнеплоды, луковые овощи, капустные овощи, салатно-шпинатные овощи, тыквенные овощи, томатные овощи, бобовые и зерновые овощи) и хранение свежих, переработанных овощей.
24. Безалкогольные напитки (негазированные безалкогольные напитки, газированные безалкогольные напитки, квас и напитки из хлебного сырья, сухие напитки (порошкообразные)).
25. Растительные масла (сырье, производство растительного масла, ассортимент и требования к качеству.
26. Классификация и маркировка мяса.
27. Экспертиза качества мяса, разделка туш для розничной торговли.
28. Колбасные изделия. Традиционный ассортимент колбасных изделий. Условия и сроки

AnyScanner

хранения колбасных изделий.
29. Пищевая ценность, строение и химический состав яиц.
30. Классификация, дефекты, упаковка и хранение яиц.
31. Продукты переработки яиц.
32. Строение рыбы. Внутренний скелет и мускулатура рыбы (физические свойства рыбы и массовый состав рыбы).
33. Химический состав мяса рыбы.
34. Влияние холодильной обработки на качество рыбы (охлажденная, мороженая рыба).
35. Соленые и маринованные рыбные товары.
36. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары.
37. Рыбные консервы и пресервы.
38. Техника безопасности в экспертной лаборатории. Лабораторная посуда и ее подготовка к работе.
39. Хозяйственно-ботанические сорта картофеля и оценка его по качеству.
40. Оценка качества овощных натуральных консервов «Горошек зеленый консервированный».
41. Оценка качества крупы. Особенности оценки качества отдельных видов круп.
42. Приемка, оценка качества партии молока.
43. Дефекты сгущенных молочных продуктов и оценка качества сгущенных молочных консервов.
44. Определение качества мяса домашней птицы.
45. Методы оценки качества и безопасности растительных масел.
46. Оценка качества колбасных изделий.
47. Оценка качества яиц.
48. Определение крупности промысловых рыб по длине и массе.

5. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 40.05.03 «Судебная экспертиза специализации «Экспертизы веществ, материалов и изделий» реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 30% аудиторных занятий.

В ходе освоения дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов», помимо традиционных форм занятий, предусматриваются встречи с представителями правоохранительных органов, ведущими экспертами-криминалистами Следственного комитета России, экспертами Центра экспертиз РД.

AnyScanner

5. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 40.05.03 «Судебная экспертиза специализации «Экспертиза веществ, материалов и изделий» реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 30% аудиторных занятий.

В ходе освоения дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов», помимо традиционных форм занятий, предусматриваются встречи с представителями правоохранительных органов, ведущими экспертами-криминалистами Следственного комитета России, экспертами Центра экспертиз РД.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Оценочные средства для контроля входных знаний текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов» приведены в приложении А (Фонд оценочных средств) к данной рабочей программе.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся приведено ниже в пункте 7 настоящей рабочей программы.

AnyScanner

Зав. библиотекой _____
(подпись, ФИО)

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов»

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

Основная

№ № п/п	Виды заня-тия	Необходимая учебная, учебно-методическая (основ-ная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет-ресурсы Автор(ы). Издательство, год издания	Количество изданий	
			в библи отеке	На кафед ре
1	2	3	4	5
1	Лк, пз,срс	Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955	+	+
2	Лк, пз,срс	Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/387686	+	+
3	Лк, пз,срс	Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/387686	+	+
4	Лк, пз,срс	Судебная экономическая экспертиза : методические указания / составитель С. В. Панкова. — Оренбург : ОГУ, 2025. — 23 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/502811	+	+
5	Лк, пз,срс	С. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов : учебное пособие / С. В. Мерчина, В. В. Ахметова, Д. А. Васильев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2021. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291950	+	+

AnyScanner

Дополнительная.

№ № п/п	Виды занятия	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет-ресурсы Автор(ы). Издательство, год издания	Количество изданий	
			в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5
6	Лк, пз,срс	Актуальные проблемы права и судопроизводства : монография / под редакцией М. Г. Иванова, И. З. Федорова. — Чебоксары : ЧКИ РУК, 2022. — 279 с. — ISBN 978-5-6048367-0-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/325796	+	+
7	Лк, пз,срс	Янушкина, Ю. И. Судебная экономическая экспертиза : учебное пособие / Ю. И. Янушкина. — Москва : РТУ МИРЭА, 2024. — 69 с. — ISBN 978-5-7339-2407-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/464732		
8	Лк, пз,срс	Шевелева, К. В. Судебная экспертиза в уголовном судопроизводстве : учебно-методическое пособие / К. В. Шевелева. — Москва : РТУ МИРЭА, 2024. — 67 с. — ISBN 978-5-7339-2324-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/448955		
9	Лк, пз,срс	Судебная экономическая экспертиза : методические указания / составитель Б. К. Кушубакова. — Уфа : УУНиТ, 2020. — 41 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179936		

AnyScanner

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов»

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов» включает:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная юридическая литература, юридическая научная и деловая периодика);
- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет;
- аудитории, оборудованные проекционной техникой.

Все персональные компьютеры подключены к сети университета и имеют выход в глобальную сеть Интернет.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, про-граммам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

AnyScanner

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

SCAN AnyScanner