


Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»


СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы  
товаров

 И.В. Кротова  
подпись

« 12 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
товароведения и экспертизы  
товаров

 И.В. Кротова  
подпись

« 12 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.8.1 Идентификация и обнаружение фальсификации  
продовольственных товаров

Направление подготовки/специальность 38.03.07 "Товароведение"

Направленность (профиль) 38.03.07.04 "Товарный менеджмент"

форма обучения очная

год набора 2015

Красноярск 2017

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе  
380000 Экономика и управление

---

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.07.04 "Товарный менеджмент"/38.03.07 "Товароведение"

---

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

канд.биол.наук, доцент Рыбакова Г.Р. 

---

инициалы, фамилия, подпись

---

инициалы, фамилия, подпись

## 1. Цели и задачи дисциплины

### 1.1. Цель преподавания дисциплины.

*Целью* изучения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является приобретение теоретических и практических знаний, умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров, способов фальсификации, методов и средств ее обнаружения.

### 1.2. Задачи изучения дисциплины.

*Задачами* изучения дисциплины являются:

- определение принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения фальсификации и контрафакции;
- изучение видов и методов идентификации и способов фальсификации товаров;
- анализ средств фальсификации и методов обнаружения.

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

В результате изучения дисциплины студент должен:

ОПК-3	<b>Знать:</b> законодательные акты в сфере защиты потребительского рынка от фальсифицированной и контрафактной продукции. <b>Уметь:</b> использовать нормативно-правовые акты необходимые для установления идентификации и обнаружения фальсификации товаров. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативно-правовыми актами в области идентификации.
ПК-9	<b>Знать:</b> основные методы идентификации товаров, способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; признаки фальсифицированной и

	<p>контрафактной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить идентификацию с помощью современных методов исследования; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию.</p> <p><b>Владеть:</b> методами и навыками проведения идентификации, выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров.</p>
ПК-11	<p><b>Знать:</b> виды, формы и средства товарной информации в целях проведения идентификации.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить информационную идентификацию продовольственных товаров.</p> <p><b>Владеть:</b> методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации</p>
ПК-13	<p><b>Знать:</b> методологические основы проведения товарной экспертизы в целях идентификации товаров</p> <p><b>Уметь:</b> использовать идентифицирующие признаки однородных групп продовольственных товаров, необходимые для установления их товарной принадлежности и определения рыночной стоимости.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оформления документации по представлению результатов идентификационной экспертизы.</p>

1.4. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования.

Дисциплина входит в вариативную часть и относится к дисциплине по выбору (Б1.В.ДВ.8.1.).

Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Физика», «Химия», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Физико-химические методы исследования», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Сенсорный анализ».

При изучении данной дисциплины используются экспертные и другие методы оценки качества товаров. Применение этих методов позволяет сформировать целостное представление о степени и уровне идентификации и фальсификации тех или иных продовольственных товаров, товаропроизводителей на свободных рынках России.

1.5. Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина реализуется на русском языке, без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		8			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>48</b>	<b>48</b>			
занятия лекционного типа	16	16			
занятия семинарского типа	32	32			
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	32	32			
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>60</b>	60			
изучение теоретического курса (ТО)	30	30			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)	30	30			
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>36 экзамен</b>	экзамен			

### 3. Содержание дисциплины

#### 3.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад.час)	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа, (акад.час)	Формируемые компетенции
			Лабораторные работы (акад.час)		
1	Роль идентификации в выявлении соответствия продукции в современных условиях состояния рынка	2	-	10	ОПК-3, ПК-9, ПК-11, ПК-13
2	Основные понятия идентификации и фальсификации	2	-	12	
3	Виды оценочной деятельности, их характеристика	4	4	12	
4	Связь идентификации с оценкой безопасности и качества	4	8	12	
5	Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы	4	20	14	
Итого:		16	32	60	

#### 3.2. Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ Темы дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Роль идентификации в выявлении соответствия продукции в современных условиях состояния рынка	2	2
2	2	Основные понятия идентификации и фальсификации	2	2
3	3	Виды оценочной деятельности, их характеристика	4	2
4	4	Связь идентификации с оценкой безопасности и качества	4	4

5	5	Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы	4	4
---	---	---	---	---

3.3. Занятия семинарского типа – учебным планом не предусмотрены.

#### 3.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ Темы дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	3	Виды оценочной деятельности, их характеристика	4	
2	4	Связь идентификации с оценкой безопасности и качества	8	2
3	5	Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы	20	4

#### 4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 25,8 Мб). – Красноярск : СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>

#### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств – защита лабораторных работ, курсовая работа, контрольные вопросы к экзамену.

##### *Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)*

1. Понятие идентификации.
2. Оценка соответствия товара (оценка, контроль, фальсификация).
3. Идентификация и оценка качества (НТД).
4. Идентификация и контроль качества.
5. Идентификация и сертификация.
6. Идентификация как начальный этап оценочной деятельности.

7. Функции идентификации.
8. Идентификация и прослеживаемость качества.
9. Средства идентификации (НТД, маркировка, ТСД).
10. Задачи идентификации.
11. Объекты, субъекты идентификации.
12. Виды идентификации.
13. Показатели идентификации.
14. Методы идентификации.
15. Показатели идентификации для масложировой продукции.
16. Показатели идентификации для мясной продукции.
17. Количественная фальсификация, ее средства и способы.
18. Стоимостная фальсификация.
19. Информационная фальсификация.
20. Ассортиментная фальсификация.
21. Имитаторы продуктов.
22. Заменители, добавки, пересортица.
23. Количественная фальсификация.
24. Действия при обнаружении фальсификации.
25. Меры по предупреждению фальсификации.
26. Определение фальсификации виноградных вин.
27. Фальсификация безалкогольных напитков.
28. Фальсификация мяса и методы ее обнаружения.
29. Фальсификация меда.
30. Определение фальсификации чая.
31. Определение фальсификации кофе.
32. Фальсификация алкогольных напитков.
33. Фальсификация спирта этилового пищевого.
34. Фальсификация водок.
35. Обнаружение фальсификации ликероводочных изделий.
36. Фальсификация рама, виски, бренди, джина и других алкогольных напитков.
37. Фальсификация круп.
38. Фальсификация муки.
39. Фальсификация сахаристых кондитерских изделий.
40. Фальсификация шоколада.
41. Фальсификация тортов, пирожных со сливочным кремом.
42. Фальсификация растительных масел.
43. Способы фальсификации молока и молочных продуктов.
44. Фальсификация коровьего масла.
45. Фальсификация сыров.
46. Фальсификация молочных консервов.
47. Фальсификация вареных колбас.
48. Средства и способы фальсификации икры осетровой, зернистой и паюсной.
49. Способы фальсификации рыбы.



50. Фальсификация консервов.

## **6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **а) основная литература:**

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г.Г. Чепелева, О.Ю. Веретнова. – Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 25,8 Мб). – Красноярск : СФУ, 2014. – Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-886687138.exe>
2. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образов. в обл. товаровед. / Л.Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 523 с. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=233727>
3. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст]: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. –М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. – 464 с. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=368315>

### **б) дополнительная литература**

1. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Заикина. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012. – 168 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415346>
2. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М. : ФОРУМ, 2009. – 463 с.
3. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник / И.П. Чепурной. – 4-е изд. - М. : Дашков и К, 2008. – 457 с.

## **в) нормативные акты**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 09.01.96 (с изм. и доп.).
2. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров» № 35201 от 23.12.92 (с изм. и доп.).
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.02.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000.
5. Федеральный закон «О стандартизации в РФ»
6. Технический регламент «Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
7. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения. М.: ИПК «Издательство стандартов», 1999.
8. ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации. М.: ИПК «Издательство стандартов», 1998.
9. ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения. М.: ИПК «Издательство стандартов», 2003.

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины**

1. Кодекс Алиментариус или «Продовольственный кодекс» [Электронный ресурс] : на сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ. – Режим доступа: <http://www.codexalimentarius.net>.
2. Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foa.org/>.
3. Официальный сайт Ростехрегулирования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>.
4. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс] : Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья». – Режим доступа: [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru).
5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.spros.ru](http://www.spros.ru).
6. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.stq.ru](http://www.stq.ru).
7. Официальный сайт Министерства Образования и Науки РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://mon.gov.ru>.

## 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, зачету)

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

Лекционный материал:

- Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях необходимо использовать объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).
- В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.
- Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и целью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.

В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее

занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.

Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.

Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.

Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.

Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.

Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).

Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.

Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.

В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.

Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание

фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п.

Целесообразность использования исследовательского метода состоит в необходимости организационного усвоения опыта интерпретации результатов экспериментальной деятельности, приложения знаний, полученных в результате интеграции теоретического знания, практических навыков и умений, в формировании в сознании студента исследовательской культуры, научного подхода и творческого мышления.

Каждое лабораторно-практическое занятие следует начинать и / или заканчивать мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

Опросы на лабораторно-практических занятиях. Следует подчеркнуть, что темы опросов могут варьироваться в зависимости от особенностей аудитории, уровня освоения материала, темпа прохождения курса. Кроме того, сама форма проведения занятия также может меняться в зависимости от особенностей учебной группы и замысла преподавателя.

Так, темы опросов могут повторять темы лекций. Можно также рассматривать темы, которые не изучались на лекции. В этом случае опрос будет направлен на расширение знаний за счет учебников и первоисточников.

Возможно проведение опроса как репродуктивного, так и творческого типов. При таком опросе обсуждаются и определенные вопросы темы, и различные варианты решения практических ситуационных задач, заданий, проблем, вопросов.

Возможные способы организации опроса: фронтальный, групповой, парный, индивидуальный.

Самостоятельная работа студентов планируется по каждому из разделов теоретического курса. Кроме того, в самостоятельную работу студентов входит:

- подготовка к мини-опросам,
- написание реферата по предложенной теме,
- подготовка к зачету.

Самостоятельное изучение инструментальных методов определения показателей качества и безопасности товаров также может происходить при проведении исследовательской работы в рамках научных исследований, при составлении реферативных обзоров, при подготовке кратких докладов.

Для подготовки к итоговому контролю следует использовать список вопросов для контроля знаний, представленный в соответствующем разделе данной рабочей программы. Ответы на эти вопросы следует формулировать на основе материала учебников, текстов лекций, учебных пособий по соответствующим разделам.

Перечень видов самостоятельной работы студентов в часах и формы контроля.

Виды СРС	Форма контроля	СРС, час
		внеаудиторная
Изучение теоретического курса (ТО)	Опрос	30
Курсовая работа	Проверка	30

*Примерная тематика курсовых работ:*

1. Идентификация продукции торгового предприятия как начальный этап оценочной деятельности
2. Выявление соответствия отдельных групп продовольственных товаров (оценка безопасности, качества, контроль качества и количества и экспертная оценка).
3. Выявление фальсификации отдельных групп продовольственных товаров (виды, формы, методы обнаружения фальсификации).
4. Средства и способы фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

**9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

**9.1. Перечень необходимого программного обеспечения.**

Для выполнения практических заданий слушателям может потребоваться следующее программное обеспечение (платные, условно-бесплатные или демо-версии): Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet Explorer и др.

**9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.**

- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru>;
- Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znanium.com>;
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru>;
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook>;
- Справочная правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>;
- Справочная правовая система Гарант. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

## **10 Материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

- мультимедийное оборудование для проведения лекций и презентаций работ;
- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.