

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров

наименование кафедры

Кротова

И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы
товаров

наименование кафедры

Кротова

И.В.Кротова

подпись, инициалы, фамилия

«12» декабря 2017г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОМБИНИРОВАННЫХ ТОВАРОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Дисциплина Б1.В.ДВ. 12.1 Товароведение и экспертиза комбинированных
товаров и функциональных продуктов питания

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 38.03.07 Товароведение

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров"

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2015

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КОМБИНИРОВАННЫХ ТОВАРОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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 Товароведение

38.03.07.01 "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составил:



Г.Р. Рыбакова

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения данной дисциплины является формирование специалиста как в области экспертизы качества комбинированных и функциональных товаров, так и в области изучения условий конкуренции этих товаров на рынке.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- Показать современные представления о комбинированных и функциональных продуктах, дать их классификацию.
- Изучить ассортимент комбинированных и функциональных товаров.
- Выявить особенности производства комбинированных и функциональных продуктов.
- Обобщить существующие методы оценки комбинированных и функциональных продуктов по показателям качества
- При изучении данной дисциплины используются методы оценки качества товаров. Применение этих методов позволяет сформировать целостное представление о качестве степени и конкурентоспособности комбинированных и функциональных продуктов.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	
	Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
	Уметь: определять показатели качества товаров;
	Владеть: навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров.
ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	
	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.
	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.
	Владеть: навыками оценки соответствия 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	
	Знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров;
	Уметь: осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих требования к качеству товаров;
	Владеть: навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Безопасность продовольственных товаров и сырья, Основы микробиологии, Химия, Прикладная химия.

Данная дисциплина необходима для освоения дисциплин:

Товароведение и экспертиза пищевых продуктов профилактического и специального назначения, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,56 (56)	1,56 (56)
занятия лекционного типа	0,78 (28)	0,78 (28)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	0,78 (28)	0,78 (28)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,44 (52)	1,44 (52)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

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
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводная лекция. Классификация комбинированных и функциональных продуктов.	4	0	6	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Комбинированные и функциональные продукты растительного происхождения	6	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Комбинированные и функциональные продукты животного происхождения	6	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Спортивное питание	4	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Консервы для детского и диетического питания	4	0	6	10	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Соевые продукты	4	0	4	10	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		28	0	28	52	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Вводная лекция. Классификация комбинированных и функциональных продуктов.	4	2	0
2	2	Комбинированные и функциональные продукты растительного происхождения	6	0	0
3	3	Комбинированные и функциональные продукты животного происхождения	6	2	0
4	4	Спортивное питание	4	0	0
5	5	Консервы для детского и диетического питания	4	0	0
6	6	Соевые продукты	4	2	0
Всего			28	6	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Экспертиза и оценка качества комбинированных и функциональных зерномучных продуктов	6	0	0
2	2	Экспертиза и оценка качества комбинированных и функциональных кондитерских продуктов	4	0	0

3	3	Экспертиза и оценка качества комбинированных и функциональных мясных продуктов Экспертиза и оценка качества комбинированных и функциональных пищевых жиров	4	0	0
4	4	Экспертиза и оценка качества спортивного питания	4	0	0
5	5	Экспертиза и оценка качества консервов детского и диетического питания	6	0	0
6	6	Экспертиза и оценка качества соевых продуктов	4	0	0
Всего			28	0	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л1.2	Колобов С. В., Памбухчиянц О. В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие для вузов	М.: Дашков и К, 2009
Л1.3	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Часть 2: учеб.- практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л1.4	Елисеев М. Н., Позняковский В. М.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: [учебник для студентов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"]	М.: Academia, 2006

Л1.5	Рыбакова Г. Р., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л1.6	Березина В. В.	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2012
Л1.7	Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С., Корнева Е. А., Мартовщук Е. В., Калманович С. А., Касторных М. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов	М.: Academia, 2003

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине является зачёт. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении зачёта оценивается по двухбалльной шкале оценками: «зачтено» и «не зачтено».

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Задания для текущего контроля приведены в Фонде оценочных средств в приложении (в виде ФОС) к рабочей программе.

Контрольные вопросы для промежуточной аттестации (зачет)

1. Характеристика сырья, используемого при производстве комбинированных и функциональных продуктов питания.

2. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий функционального назначения.

3. Факторы, формирующие качество кондитерских изделий функционального назначения.

4. Факторы, формирующие качество продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей.

5. Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков функционального назначения.

6. Факторы, формирующие качество специализированных продуктов для лечебного питания больных детей.

7. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.

8. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных белком.
9. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
10. Характеристика ассортимента комбинированных хлебобулочных изделий.
11. Характеристика ассортимента комбинированных кондитерских изделий.
12. Характеристика ассортимента продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей.
13. Характеристика ассортимента безалкогольных напитков функционального назначения.
14. Характеристика ассортимента комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.
15. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных белком
17. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
18. Экспертиза качества комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий.
19. Экспертиза качества комбинированных и функциональных кондитерских изделий.
20. Экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов специального назначения с использованием сахарозаменителей.
21. Экспертиза качества функциональных безалкогольных напитков назначения.
22. Экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.
23. Экспертиза качества функциональных продуктов, обогащенных пищевыми волокнами
24. Экспертиза качества функциональных продуктов, обогащенных белком.
25. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.
27. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий.
28. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения функциональных кондитерских изделий с использованием сахарозаменителей.

29. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения функциональных безалкогольных напитков.

30. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей.

31. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пищевыми волокнами.

32. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных белком.

33. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами.

34. Какие функциональные ингредиенты содержатся в составе функциональных безалкогольных напитков.

35. Какие компоненты состава пищевых жиров определяют их функциональные свойства?

5.3 Темы письменных работ

Письменные работы не предусмотрены

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Трофимова Р. В.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья (сырье, использование): учеб. пособие для студентов специальности 080400.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010
Л1.2	Рыбакова Г. Р., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г.	Пищевые и биологически активные добавки: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр.100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010

Л2.2	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Добровольский В.Ф.	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник	Москва: Инфра-М, 2014
Л2.3	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014
Л2.4	Иванова Т. Н., Евдокимова О. В., Красильникова Е. В., Пьяникова Э. А., Пехтерева Н. Т.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2015
Л2.5	Коробкина З. В., Страхова С. А.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов	М.: КолосС, 2003
Л2.6	Шевченко В. В.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник [для торг. вузов]	М.: ИНФРА-М, 2007
Л2.7	Шепелев А. Ф., Печенежская И. А., Кожухова О. И., Туров А. С., Мхитарян К. Р.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учеб. пособие для вузов	М.: Март, 2001
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Криштафович В. И., Жебелева И. А., Пучкова Ю. С., Колобов С. В., Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
Л3.2	Колобов С. В., Памбухчианц О. В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие для вузов	М.: Дашков и К, 2009

ЛЗ.3	Трофимова Р. В., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Часть 2: учеб.- практ. пособие для студентов специальности 080401.65, направлений подготовки 100800.62 и и 260800.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
ЛЗ.4	Елисеев М. Н., Позняковский В. М.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: [учебник для студентов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"]	М.: Academia, 2006
ЛЗ.5	Рыбакова Г. Р., Нестеренко О. В.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров: учеб.-практ. пособие для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
ЛЗ.6	Березина В. В.	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2012
ЛЗ.7	Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С., Корнева Е. А., Мартовщук Е. В., Калманович С. А., Касторных М. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов	М.: Academia, 2003

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

Э1	«Спрос»	www.spros.ru
Э2	справочно - правовая система Гарант	www.garant.ru
Э3	справочно - правовая система Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э4	«Кодекс Алиментариус».	http://www.codexalimentarius.net .

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

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

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 цепью 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,
- подготовка к зачету.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
9.1.3	ESET NOD32 Antivirus;
9.1.4	Kaspersky Endpoint.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	На сегодняшний день СФУ представлен в Интернет официальным сайтом института, сайтами подразделений, факультетов, кафедр; сайтами электронных изданий; поисковыми и информационными системами; тематическими сайтами по отдельным сферам деятельности. Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:
	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
	Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru .
	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp? .
	Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru .
	Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru .

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).