

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина практике Б1.В.ДВ.17.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

*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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

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 составили Г.Г.Чепелева 
инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний, необходимых выявления безопасности продуктов; приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации обязательного ветеринарного и фито-санитарного контроля при реализации продовольственных товаров.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- овладеть правовыми аспектами ветеринарной экспертизы (Федеральный Закон «О ветеринарии»);
- изучить требования Государственной ветеринарной службы, ее задачи, функции, подчиненность;
- познакомиться со структурой Государственного ветеринарного надзора, ведомственного санитарного надзора;
- изучить ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения;
- изучить болезни, общие для человека и животных, их возбудителей, признаков проявления;
- освоить профилактические и лечебные меры, обеспечивающие безопасность человека и животных;
- проанализировать ветеринарные правила и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства;
- изучить ветеринарную и товароведную маркировку (клеймение) мясных туш;
- изучить основные понятия, термины, определения, объектов, субъектов, средств фито-санитарной экспертизы, требований к экспертам, оснований для проведения экспертизы и порядка ее проведения;
- уметь организовывать и проводить фито-санитарную экспертизу, составлять аргументированное заключение, применять методы экспертной оценки и испытаний.

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

ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности
--

	знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;
	уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность;
	владеть: навыками работы с нормативной документацией в товароведной деятельности.
ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	
	Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач.
	Владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.
ПК-1: умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	
	уметь: сравнивать продукцию различных поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности продукции
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	
	уметь: проводить оценку безопасности товаров на основании действующих нормативных документов;
	владеть: навыками оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; - навыками идентификации и выявления фальсификации товаров; - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: Товарная экспертиза, Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров, Безопасность товаров и сырья, Таможенная экспертиза, Фито-санитарная экспертиза.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения, Товароведение и экспертиза молока и молочных 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
		8
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
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 (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

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	Тема 1. Правовая база, основные термины и определения в области ветеринарной экспертизы	4	0	4	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
2	Тема 2. Организация убоя животных	4	0	2	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
3	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях животных, при незаразных болезнях	4	0	4	6	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9

4	Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясокопченостей и консервов, мяса домашней птицы, кроликов, пернатой дичи, молока, рыбы и куриных яиц	4	0	4	6	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
5	Тема 5. Карантинные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции	4	0	4	6	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
6	Тема 6. Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз	2	0	2	6	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9

7	Тема 7. Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической.	4	0	4	6	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
8	Тема 8. Документальное оформление результатов ветеринарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории	2	0	4	6	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
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	Правовая база, основные термины и определения в области ветеринарной экспертизы	4	0	0
2	2	Организация убоя животных	4	0	0
3	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях животных, при незаразных болезнях	4	0	0

4	4	Определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясокопченостей и консервов, мяса домашней птицы, кроликов, пернатой дичи, молока, рыбы и куриных яиц	4	2	0
5	5	Карантинные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции	4	2	0
6	6	Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз	2	2	0
7	7	Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической.	4	0	0
8	8	Документальное оформление результатов ветеринарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории	2	0	0
Всего			28	6	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. 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	Правовая база, основные термины и определения в области ветеринарной экспертизы	4	0	0
2	2	Организация уояа животных	2	2	0
3	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях животных, при незаразных болезнях	4	4	0
4	4	Определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясокопченостей и консервов, мяса домашней птицы, кроликов, пернатой дичи, молока, рыбы и куриных яиц	4	0	0
5	5	Карантинные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции	4	0	0
6	6	Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз	2	0	0
7	7	Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической.	4	0	0

8	8	Документальное оформление результатов ветеринарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории	4	0	0
Всего			28	6	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Серегин И. Г., Боровков М. Ф., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для вузов	СПб.: ГИОРД, 2005

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Виды оценочных средств прилагаются в Фонде оценочных средств (Приложение к рабочей программе.)

5.2 Контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы для текущей и промежуточной аттестации

1. Транспортировка убойных животных.
2. Правила транспортировки, транспортные документы.
3. Мероприятия при обнаружении заразных болезней.
4. Требования предъявляемые к местам убоя животных.
5. Требования предъявляемые к убойным животным.
6. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо.
7. Товароведная оценка мяса.
8. Морфологический и химический состав мяса.
9. Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.
10. Методы определения химического состава мяса.
11. Сортной разруб мяса.
12. Организация и методика послеубойного ветеринарно- санитарного осмотра тушь и органов животных.
13. Клеймение и маркировка мяса крупного рогатого скота.
14. Маркировка свинины.
15. Порядок клеймения субпродуктов.
16. Маркировка баранины, ягнятины и козлятины.
17. Маркировка конины, верблюжатины, оленины.

18. Маркировка мяса птицы.
19. Маркировка мяса кроликов.
20. Порядок маркировки мясопродуктов.
21. Организация работы скотоубойных пунктов.
22. Определение возраста и упитанности животных.
23. Характеристика возбудителей инфекционных болезней.
24. Пред – и послеубойная диагностика.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса убойных животных при инвазионных болезнях.
26. Бактериологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе.
27. Способы обеззараживания мяса.
28. Анализ мяса убойных животных при незаразных болезнях.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясокопченостей.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашней птицы.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза куриных яиц.
36. Отличительные особенности мяса диких животных.
37. Правовая основа ветеринарно-санитарной экспертизы. Характеристика функций Государственной ветеринарной службы, ведомственной ветеринарно-санитарной и производственной ветеринарной службы.
38. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор.
39. Ветеринарное требование по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения.
40. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.
41. Ветеринарно-санитарный контроль при продаже мяса и мясопродуктов на рынке.
42. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация продуктов животного происхождения.
43. Фито-санитарная экспертиза. Основные понятия и терминология.
44. Значение фито-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности растительного сырья и продовольственных товаров растительного происхождения.
45. Экономические проблемы, связанные с фито-санитарной экспертизой на современном этапе.

46. Объекты и субъекты фито-санитарной экспертизы
47. Виды сельскохозяйственных вредителей, повреждаемые товары, степень вреда, меры предупреждения и борьбы.
48. Критерии оценки и показатели фитосанитарной экспертизы отдельных групп растительных товаров.
49. Международная нормативная база, регулирующая порядок фито-санитарной экспертизы: соглашения и конвенции в области карантина и защиты растений; международные стандарты по фитосанитарным мерам (МСФМ).
50. Российская нормативная база, регулирующая порядок фито-санитарной экспертизы: федеральные законы, постановления Правительства РФ, в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, карантина растений.
51. Карантинные фитосанитарные требования РФ, предъявляемые к ввозимой на территорию подкарантинной продукции.
52. Перечень подкарантинной продукции (грузов, материалов, товаров), подлежащей карантинному фитосанитарному контролю (надзору) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза.
53. Карантинные объекты, характерные для подкарантинной продукции, ввозимой из различных стран и регионов.
54. Действующие меры по сопровождению сертификатами безопасности пищевой продукции растительного происхождения, введенные в отношении зарубежных стран, в соответствии с подписанными с ними Меморандумами (в части содержания пестицидов, нитратов и нитритов).
55. Карантинные фитосанитарные требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции.
56. Фитосанитарные требования при ввозе подкарантинной продукции высокого фитосанитарного риска. Зерно и продукты его переработки. Семена и посадочный материал. Плоды и овощи, картофель на продовольственные и технические цели. Срезы живых цветов. Древесный упаковочный и крепежный материал.
57. Фитосанитарные требования при ввозе подкарантинной продукции низкого фитосанитарного риска. Обеззараживание.
58. Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз.
59. Технические требования к организации лаборатории, требования к помещениям, оборудованию, к персоналу. Нормативная документация в лаборатории. Работа в лаборатории с образцами. Референтные материалы.
60. Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической.

61. Система управления качеством фито-санитарной лаборатории.

62. Документирование результатов экспертизы. Протокол экспертизы, свидетельство карантинной экспертизы: порядок отражения информации и регистрации документов.

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	Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие для студентов высших учебных заведений	Москва: ИНФРА-М, 2013
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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
Л2.2	Смирнов	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013
Л2.3	Смирнов	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учеб. пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011

Л2.4	Чепелева Г. Г., Дойко И. В., Зобнина И. А.	Ветеринарный и фитосанитарный контроль сырья и продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 38.03.07 (100800.62) «Товароведение», профиля 38.03.07.03 (100800.62.03) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Смирнов	Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015
Л3.2	Серегин И. Г., Боровков М. Ф., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для вузов	СПб.: ГИОРД, 2005

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

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal/
Э2	Консультант Плюс	www.consultant.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э4	Электронная библиотечная система	http://www.biblioclub.ru/
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	http://base.garant.ru
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	http://www.codexalimentarius.net
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.foa.org
Э8	Официальный сайт Ростехрегулирования	http://www.gost.ru/wps/portal
Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru

Э11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru
-----	--	------------

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, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях может использоваться 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 может быть включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.

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.

Лабораторные занятия.

Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. 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 может начинаться и / или заканчиваться мини-опросом, позволяющим оценивать как готовность к практическому изучению пройденной на лекции темы, так и закрепление материала по результатам проведенного занятия.

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.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP), Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Kaspersky Endpoint Security, ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users.
-------	---

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	<p>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.</p> <p>Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам:</p> <p>-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/</p> <p>-Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт- Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/</p> <p>-Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/</p> <p>-Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru.</p> <p>-Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp?.</p> <p>-Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru.</p> <p>-Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru.</p>
-------	---

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).