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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Дисциплина <u>Б1.Б.12 Теоретически основы товароведения</u>
Направление подготовки/специальность <u>38.03.07 «Товароведение»</u>
Направленность (профиль) <u>38.03.07.04 «Товарный менеджмент»</u>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

гствии с	Федеральным	Self- per-citizen ag natification at particular properties.
эм высшего с	образования по у	крупненной группе
000 Экономин	са и управление	
и наименование у	крупненной группы	
ный менеджм	ент"/38.03.07 "То	овароведение"
3	инициалы, фамилия, по 2007 _г —	
	ом высшего с 000 Экономин п наименование у специальност ный менеджм енование направле канд.с	ом высшего образования по у 000 Экономика и управление п наименование укрупненной группы специальность (профиль/специый менеджмент"/38.03.07 "То снование направления подготовки (профи

1. Цели и задачи дисциплины

1.1. Цель преподавания дисциплины.

Целью изучения дисциплины является: дать понимание теоретических основ товароведения и экспертизы товаров (основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров).

- 1.2. Задачи изучения дисциплины.
- овладение основными понятиями в области теории товароведения и экспертизы товаров;
- овладение базовыми знаниями, необходимыми для более глубокого изучения товароведения и экспертизы товаров, смежных дисциплин, связанных с формированием ассортимента, с информационным сопровождением продукции, с технологиями хранения и транспортирования товаров.
- 1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

Процесс изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» направлен на формирование следующих *компетенций*:

ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые документы в своей профессиональной деятельности
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-11	умение 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:

	Знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.				
ОПК-3	Уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность.				
	Владеть: методологией поиска и использования действующих				
ПК-8	технических регламентов, стандартов, сводов правил. Знать: ассортимент, потребительские свойства и номенклатуру показателей качества товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров. Владеть: методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров.				

	Знать: нормативные документы, устанавливающие требования к
	товарной информации.
ПК-11	Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям
11111-11	нормативной документации.
	Владеть: методами и средствами оценки соответствия товарной
	информации требованиям нормативной документации.
	Знать: нормативную и техническую документацию по правилам
	приёмки товаров.
ПИ 12	Уметь: осуществлять приемку товаров по количеству, качеству и
ПК-13	комплектности.
	Владеть: навыками приемки товаров по количеству, качеству и
	комплектности.

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

Дисциплина входит в базовую часть блока Б1 – Б1.Б.12.

Она имеет логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Основы микробиологии», Химия, Физика, «Основы профессиональной деятельности», «Основы научных исследований».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Товароведение однородных групп непродовольственных/ продовольственных товаров», «Товарный менеджмент», «Менеджмент качества однородных групп непродовольственных товаров» «Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных/продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза».

1.5. Особенности реализации дисциплины.

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

2. Объем дисциплины

	Всего,	Сем	естр
D	зачетных	3	
Вид учебной работы	единиц		
	(акад. часов)		
Общая трудоемкость дисциплины	216	216	
Контактная работа с преподавателем:	90	90	
занятия лекционного типа	36	36	
занятия семинарского типа	54	54	
в том числе: семинары			
практические занятия			
практикумы	2	2	
лабораторные работы	52	52	
другие виды контактной работы			
в том числе: курсовое проектирование			
групповые консультации			
индивидуальные консультации			
иные виды внеаудиторной контактной работы			
Самостоятельная работа обучающихся:	90	90	
изучение теоретического курса (ТО)	60	60	
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)			
реферат, эссе (Р)			
курсовое проектирование (КР)	30	30	
Вид промежуточной аттестации	36	36	
(зачет, экзамен)	экзамен	экзамен	

3. Содержание дисциплины 3.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

	Г		ln.			
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекцион- ного типа (акад. час)	Занятия семинары и/или практичес-кие занятия (акад. час)	нарского типа Лаборатор- ные работы и/или практикумы (акад. час)	Самостоя- тельная работа, (акад. час),	Формиру- емые компетен- ции
1	Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	2		4		
2	Классификация и кодирование товаров	4		4		
3	Ассортимент товаров	4		6		
4	Потребительские свойства и показатели качества товаров	4		4		ОПК-3 ПК-8
5	Качество товаров	4		10		ПК-11
6	Жизненный цикл товара	6		8		ПК-13
7	Товарная информация	4		6		
8	Основы товарной экспертизы	6		10		
9	Правовое регулирование товароведной деятельности	2	2			
	Итого:	36	2	52	54	

3.2. Занятия лекционного типа

№	<u>№</u>	Наименование занятий	Объем в	акад. часах
п/п	Темы дисци		всего	в том числе
	плины			в иннов-
				ционной форме
1	1	Товароведение: цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения. Основополагающие характеристики товара	2	2
2	2	Общая классификация потребительских товаров. Общегосударственные классификаторы	2	2
3	2	Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам.	2	2
4	3	Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели	2	2
5	3	Основы управления ассортиментом	2	2
6	4	Потребительские свойства и показатели качества товаров	4	2

7	5	Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров.	2	2
8	5	Количественные характеристики товаров и товарных партий	2	2
9	6	Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий	2	2
10	6	Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров.	2	2
11	6	Факторы, определяющие качество товаров. Товарные потери	2	
12	7	Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база.	2	2
13	7	Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов	2	2
14	8	Основные понятия в области экспертизы товаров.	2	
15	8	Средства и методы товарной экспертизы.	2	2
16	8	Правила и порядок производства экспертизы товаров и оформление результатов экспертизы в экспертной организации.	2	2
17	9	Правовое регулирование товароведной деятельности	2	2

3.3 Занятия семинарского типа / практические занятия

$N_{\underline{0}}$	№	Наименование занятий	Объем в	в акад. часах
п/п	Темы дисци плины		всего	в том числе в иннов- ционной форме
1	9	Правовое регулирование товароведной деятельности	2	-

3.3. Лабораторные занятия

№	№	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
п/п	Темы дисци плин ы		всего	в том числе в инновационной
	DI			форме
1		Предмет и основные категории товароведения и экспертизы	4	
2		Классификация и кодирование товаров	4	2
3		Ассортимент товаров	6	2
4		Потребительские свойства и показатели качества товаров	4	
5		Качество товаров	10	2
6		Жизненный цикл товара	8	
7		Товарная информация	6	2
8		Основы товарной экспертизы	10	2

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

- Теоретические основы товароведения экспертизы: терминологический словарь [Текст] : учеб. пособие ДЛЯ вузов по направлению 080401.65, 080115.65, ПО направлению 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения / Н. А. Осмоловская ; М-во образования и науки РФ, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. – Красноярск : КГТЭИ, 2012. – 186 с.
- 2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : Тесты / С.А. Страхова. М.: Дашков и К, 2014. 164 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430591
- 3 Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : метод. указания к выполнению курс. работы для студентов специальности 080401.65 всех форм обучения / Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т ; сост.: Л. Н. Демина, Н. А. Осмоловская. Красноярск : КГТЭИ, 2009. 20 с.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонд оценочны средств – курсовая работа, контрольные вопросы к экзамену.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)

- 1. Товароведение потребительских товаров. Предмет, его цели и задачи. Принципы товароведения.
- 2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
- 3. Классификации, принятые в товароведении: биологическая, учебная, торговая, стандартная и т.п.
- 4. Классификаторы: понятие, виды и категории.
- 5. Сортамент товаров: природный, товарный.
- 6. Методы научной и практической деятельности, используемые в товароведении. Классификация методов, применяемых в товароведении.
- 7. Ассортимент товаров, классификация ассортимента товаров
- 8. Свойства и показатели ассортимента: широта, полнота, устойчивость, новизна и др.
- 9. Управление ассортиментом, формирование ассортимента, ассортиментная политика. Факторы формирования ассортимента.
- 10. Качество товаров. Определение качества. Требования, предъявляемые к качеству.
- 11. Уровни качества продовольственных и непродовольственных товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.

V

- 12. Этапы формирования качества непродовольственных товаров.
- 13. Контроль качества товаров. Единичные экземпляры и товарная партия. Выборка товаров. Приемочные, браковочные числа.
- 14. Контроль качества товаров. Исходная проба, объединенная проба, средний образец, средняя проба.
- 15.Свойства и показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие и др.
- 16. Градация качества товаров: стандарт, не стандарт, брак, отходы (ликвидные и неликвидные).
- 17. Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для продовольственных товаров). Основные вещества и их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 18.Белки. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 19. Жиры. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 20. Углеводы. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 21.Витамины. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 22. Кислоты. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 23. Минеральные вещества. Состав, структура, строение, пищевая ценность и свойства, их влияние на качество и сохраняемость готовой продукции.
- 24. Гликозиды, алкалоиды. Состав, структура, строение, их влияние на пищевую ценность, качество и сохраняемость готовой продукции.
- 25. Дубильные, ароматические вещества, эфирные масла. Состав, структура, строение, их влияние на пищевую ценность, качество и сохраняемость готовой продукции.
- 26.Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для непродовольственных товаров).
- 27.Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Механические свойства: прочность, твердость, деформация, эластичность, пластичность, релаксация.
- 28. Физические свойства товаров. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий: масса товаров, длина, площадь, объем.
- 29.Специфические физические свойства товарных партий. Объемная, насыпная масса, скважистость.
- 30.Специфические физические свойства товарных партий. Теплофизические свойства: температура плавления, застывания, замерзания. Оптические свойства. Акустические свойства.
- 31.Свойства безопасности и показатели, их определяющие.

- 32.Продовольственные товары пригодные к использованию, условно пригодные, непригодные.
- 33.Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.
- 34. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
- 35. Дефекты товаров. Их классификация: критические, значительные, малозначительные, устранимые, неустранимые и др.
- 36.Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении: физические, физико-химические, химические, биохимические, микробиологические и др.
- 37.Сроки годности товаров. Товары скоропортящиеся, кратковременно хранящиеся, длительно хранящиеся. Контроль за соблюдением условий и сроков годности товаров.
- 38. Товарные потери. Количественные (нормируемые) потери. Естественная убыль. Ее классификация. Предреализационные потери.
- 39. Товарные потери. Качественные потери (актируемые), обусловленные микробиологическими, биологическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.
- 40. Принципы и правила размещения товаров: товарное соседство и др. Основополагающие принципы хранения: информационное обеспечение и др.
- 41. Классификация товаров по термическому состоянию и по влажности.
- 42. Условия хранения товаров. Климатический режим хранения: температура, относительная влажность воздуха, газовый состав, воздухообмен, освещенность, санитарное состояние.
- 43. Меры по предупреждению и снижению потерь продовольственных товаров: организационные, технологические, информационные. Значение проблемы предупреждения и снижения потерь.
- 44. Хранение товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки: санитарно-гигиеническая, защитная и др.
- 45. Факторы, сохраняющие товар. Упаковка, тара, классификация упаковки. Требования к упаковке.
- 46. Товарная информация. Требования к товарной информации.
- 47. Кодирование товаров. Структура кода: алфавит, основание, разряд, длина. Методы кодирования: порядковый, серийно-порядковый и др.
- 48. Товарная информация. Виды и формы товарной информации: коммерческая, цифровая, штриховая и др.
- 49.Средства товарной информации. Маркировка. Производственная маркировка: этикетки, вкладыши и др. Торговая маркировка.
- 50.Средства товарной информации. Структура маркировки: текст, рисунок, информационные знаки. Требования, предъявляемые к средствам товарной информации.
- 51. Средства товарной информации. Штриховой код. Его значимость. Классификация штриховых кодов.
- 52. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.

- 53. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы. Объекты экспертизы товаров. Субъекты экспертизы товаров. Средства экспертизы товаров.
- 54. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.
- 55.Источники (средства) информации о товарах. Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.
- 56. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.
- 57. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
- 58.Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
- 59. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
- 60.Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.
- 61. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).
- 62.Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
- 63. Порядок проведения экспертизы качества товара
- 64. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара по выбору студента).
- 65. Правила и порядок проведения экспертизы физико-химических показателей качества товаров (вид товара по выбору студента).
- 66.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
- 67.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.
- 68. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.
- 69.Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

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

Основная литература:

- 1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль І. Теоретические основы товароведения [Текст]: учеб. для вузов / М.А. Николаева. Москва: Норма, 2014. 368 с. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=452672
- 2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Модуль II. Товарная экспертиза [Текст] : учеб. для вузов / М.А. Николаева. Москва : Норма, 2014. 192 с. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=452675
- 3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения [Текст] : учеб. для вузов / М.А. Николаева. Москва : Норма, 2014. 448 с. Режим доступа:http://www.znanium.com/bookread.php?book=429813
- 4. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. М. : Ю райт, 2012. 463 с.
- 5. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник для студентов вузов / Ф.А. Петрище. 5-е изд., испр. и доп. Москва : Дашков и К, 2012. 507 с.

Дополнительная литература

- 1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учеб. пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова. М.: Дашков и К, 2015. 192 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=510158#
- 2. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : Тесты / С.А. Страхова. М.: Дашков и К, 2014. 164 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430591.
- 3. Теоретические основы товароведения и экспертизы: терминологический словарь [Текст]: учеб. пособие для вузов по направлению 080401.65, 080115.65, по направлению 100800.62 "Товароведение" всех форм обучения / Н. А. Осмоловская; М-во образования и науки РФ, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. Красноярск: КГТЭИ, 2012- 186 с.
- 4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник по направлениям подготовки «Товароведение» и «Торговое дело» (квалификация бакалавр) / Е.Ю. Райкова. М. : Дашков и К, 2012. 411 с.

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

1. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: на сайте представлена подборка статей, посвященных вопросам ассортимента, экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru/.

- 2. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.stq.ru/.
- 3. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс] Режим доступа: http://www.spros.ru/.

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

работа Самостоятельная студентов направлена на изучение рекомендуемой литературы и информационных ресурсов с целью углубления теоретических знаний и развития навыков в области теоретических основ товароведения экспертизы. Контроль осуществляется И CPC на лабораторных (практических) занятиях в течение семестра.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» также включает выполнение курсовой работы. Работы публично защищаются.

Виды самостоятельной работы	Форма контроля	Сроки выполнения	Объем работы, акад.часы
Изучение теоретического материала	Блиц-опрос	в течение семестра	30
Подготовка к лабораторным (практическим) занятиям	Конспект	в течение семестра	30
Курсовая работа	Защита курсовой работы	в течение семестра	30

Примерная тематика курсовых работ

- 1. Анализ этапов развития товароведения.
- 2. Контроль качества и количества товаров.
- 3. Анализ товарной информации.
- 4. Построение номенклатуры потребительских свойств на определенную группу товаров.
- 5. Эффективность повышения и сохранения качества на современном этапе.
- 6. Разработка классификации на конкретную группу товаров.
- 7. Анализ различных кодов на примере разных групп товаров.
- 8. Изучение факторов формирования ассортимента товаров.
- 9. Оптимизация ассортимента товаров.
- 10. Формирование качества товаров в процессе производства.
- 11. Анализ методов оценки потребительских свойств и показателей качества товаров.
- 12. Оценка потребительских свойств и показателей качества товаров.

- 13. Изучение факторов, сохраняющих качество товаров.
- 14. Анализ товарных знаков отечественных и зарубежных фирм.
- 15. Исследование маркировочно-справочной информации на товар.
- 16. Анализ эксплуатационно-сопроводительной информации на товар.

Главная цель курсовой работы состоит в систематизации, закреплении и расширении теоретических знаний, полученных на лекционных и лабораторных занятиях. Студенты должны самостоятельно достаточно глубоко разработать конкретную тему в результате обобщения, систематизации и анализа данных, полученных из источников литературы, статистических сборников, отчетных материалов и нормативных актов.

При написании курсовой работы студенты приобретают необходимый опыт в изложении полученных теоретических знаний и результатов практических исследований с соблюдением общепринятых требований к стилю изложения, четкости формулировок товароведных категорий и терминов, а также логической последовательности расположения материала и его оформления.

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 «Руконт» [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;
- пакет лекций-презентаций по основным темам курса;
- 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.