

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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ

Дисциплина Б1.В.ДВ.18.1 Товароведение и экспертиза
продовольственных товаров из нетрадиционного сырья

*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 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ

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 О. Ю. Веретнова 
инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров из нетрадиционного сырья, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины является ознакомление изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; приобретение умений и практических навыков в области идентификации и выявления несоответствия продовольственных товаров из нетрадиционного сырья; приобретение навыков анализа рынка продовольственных товаров из нетрадиционного сырья отечественных и зарубежных производителей.

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: определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.
	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: Упаковка для продовольственных товаров; Сенсорный анализ продовольственных товаров; Теоретические основы товароведения и экспертизы; Физико-химические методы исследования; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология; Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Фито-санитарная экспертиза. Ветеринарно - санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья и 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
		6
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5 (54)	1,5 (54)
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	Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)	4	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Показатели безопасности	2	0	4	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод	2	0	6	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений	2	0	6	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод	2	0	4	8	ПК-11 ПК-13 ПК-8

6	Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений	2	0	4	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
7	Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья	2	0	4	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Мясо нетрадиционных видов животных	2	0	4	6	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		18	0	36	54	

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	Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)	4	0	0
2	2	Показатели безопасности	2	0	0
3	3	Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод	2	0	0
4	4	Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений	2	2	0
5	5	Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод	2	0	0

6	6	Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений	2	2	0
7	7	Вторичное сырье. Молочное сырье. Вторичное сырье. Молочное сырье. Продукты переработки из вторичного сырья	2	0	0
8	8	Мясо нетрадиционных видов животных	2	0	0
Всего			18	4	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	Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений)	4	0	0
2	2	Показатели безопасности	4	2	0
3	3	Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод	6	2	0
4	4	Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений	6	0	0
5	5	Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод	4	2	0

6	6	Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений	4	0	0
7	7	Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья	4	0	0
8	8	Мясо нетрадиционных видов животных	4	2	0
Всего			36	8	0

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

	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	Березина В. В.	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2012

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 к промежуточной аттестации (зачет)

1. Характеристика химического состава и пищевой ценности дикорастущих растений (нетрадиционного сырья)
2. Показатели безопасности дикорастущих растений
3. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод.
4. Особенности пищевой ценности основных ягодных культур (черника, брусника, голубика и др.).
5. Пищевая ценность и использование жимолости, клюквы, костяники.
6. Пищевая ценность, запасы и использование ежевики, морошки.
7. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего плодово-ягодного сырья.
8. Использование дикорастущей зелени (черемша, щавель, борщевик, папоротник).
9. Химический состав и пищевая ценность дикорастущих орехоплодных растений.
10. Переработка и использование нетрадиционного сырья в питании.
11. Вторичное молочное сырье (молочная сыворотка, обезжиренное молоко, пахта). Химический состав и пищевая ценность.
12. Основные виды молочной сыворотки и их различия по компонентному составу и свойствам.
13. Изменения, происходящие в молочной сыворотке при хранении.
14. Основные типы продуктов, получаемых из молочной сыворотки.
15. Характеристика альбуминно-творожных изделий.
16. Характеристика молочно-белковых концентратов
17. Напитки из вторичного молочного сырья
18. Применение вторичного молочного сырья в хлебопечении
19. Применение вторичного молочного сырья в производстве сыров
20. Использование вторичного молочного сырья в производстве майонезов, маргарина и мясопродуктов
21. Мясо нутрии, бобра и ондатры. Морфологический и химический состав. Экспертиза мяса диких животных.
22. Мясо оленины. Морфологический и химический состав. Использование.

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	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
Л1.2	Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В.	Функциональные продукты питания: учебное пособие	Москва: КНОРУС, 2016
Л1.3	Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и производственных товаров)»]	Красноярск: СФУ, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.2	Леонтьев В. М., Веретнова О. Ю., Гуленкова Г. С.	Товароведение и технология переработки плодов и овощей: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения с.-х. сырья и продовольств. товаров)», 38.03.07.03 «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»]	Красноярск: СФУ, 2015

Л2.3	Нестеренко О. В., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г.	Товароведение и конкурентоспособность продовольственных товаров животного происхождения: 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
Л2.4	Бутромеев В. П., Бутромеев В. В.	Русский лес: грибы и ягоды	Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2015
Л2.5	Колобов С. В., Памбухчиянц О. В.	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2012
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	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
Л3.2	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
Л3.3	Березина В. В.	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2012

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

Э1	«Спрос»	www.spros.ru
Э2	сайт журнала «Мясо»	http://www.myasocom.ru
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность»	www.foodprom.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (подготовка к коллоквиумам, мини-опросам, лабораторным занятиям, зачету, расширенное изучение некоторых разделов теоретического курса).

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, муляжей).

- 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).

Самостоятельная подготовка студента к лекции в первую очередь заключается в перечитывании конспекта предыдущей лекции для подготовки к устному или письменному экспресс-опросу в начале следующей лекции. Кроме этого, при изучении каждой темы курса следует руководствоваться разделом «Содержание самостоятельной работы» данной рабочей программы, предусматривающим тематику и режим самостоятельной работы, её объем в часах.

Самостоятельная работа студентов состоит в подготовке и дополнении текстов лекций по темам курса в соответствии с происходящими изменениями в производстве и ассортименте продовольственных товаров. В качестве источников информации может использоваться не только основная и дополнительная литература, указанная в настоящей рабочей программе, но также периодическая литература, опыт прохождения практики. Кроме того, для лучшего восприятия и усвоения материала в ходе самостоятельной работы студентам следует готовить и четко формулировать набор вопросов по теме предстоящей лекции в случае её обозначения в завершении предыдущей лекции.

При подготовке к лабораторным занятиям и опросам необходимо изучение теоретического материала по темам курса с использованием не только текста лекций, но и дополнительной (в том числе периодической) литературы, официальных и научных интернет-источников.

В ходе лабораторно-практического занятия самостоятельная работа включает в себя ознакомление с нормативной документацией различных правовых уровней на изучаемую продукцию, изучение методик экспериментального исследования, составление алгоритма (схемы) опыта.

В ходе выполнения лабораторных занятий студент должен научиться:

- 1) производить экспериментальное исследование по основным показателям, предложенным в плане, озвученном преподавателем в начале занятия,
- 2) обосновывать результаты, полученные в ходе исследования,
- 3) проводить сравнение полученных данных с требованиями нормативных документов,
- 4) выполнять математическую обработку результатов,
- 5) интерпретировать полученные данные, формулировать заключение и рекомендации, прогнозировать дальнейшие возможные изменения значений показателей.

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

- подготовка к коллоквиумам и мини-опросам,
- 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 подготовке кратких докладов о новых методах экспериментальных исследований, их сопоставлении и обосновании выбора методик для проведения эксперимента.

Для готовности к проведению текущего контроля требуется регулярная подготовка к опросам и лабораторным занятиям, участие в них. Для повышения уровня знаний стоит стремиться к выполнению дополнительных индивидуальных (групповых) докладов, письменных работ, показывающих уровень усвоения основных понятий темы и позволяющих оценить глубину понимания изучаемых вопросов.

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.

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>1. 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>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru .
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp? .
6. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru .
7. 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).