

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  
ФИТО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.19.1 Фито-санитарная экспертиза

*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

### ФИТО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

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

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

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

К задачам изучения дисциплины относятся:

- изучить ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции растительного происхождения;

- освоить профилактические и лечебные меры, обеспечивающие безопасность человека;

- проанализировать ветеринарные правила и порядок проведения фито-санитарной экспертизы продуктов растениеводства;

-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

<b>ОПК-3: умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</b>	
	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.
<b>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</b>	

	Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач.
	Владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.
<b>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</b>	
	Уметь: сравнивать продукцию различных поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности продукции
<b>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</b>	
	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: Таможенная экспертиза; Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена; Безопасность товаров; Биохимия; Физико - химические методы исследования; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение лекарственно-технического сырья.

#### 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
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>4 (144)</b>	<b>4 (144)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,56 (56)</b>	<b>1,56 (56)</b>
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		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,44 (52)</b>	<b>1,44 (52)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>

### 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	Правовая база, основные термины и определения в области фитосанитарной экспертизы	4	0	4	10	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
2	Фито-санитарная экспертиза	4	0	6	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
3	Карантинные фито-санитарные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции	4	0	6	10	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
4	Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз	4	0	4	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9

5	Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической.	6	0	6	8	ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-9
6	Документальное оформление результатов фито - санитарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории	6	0	2	8	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 фито - санитарной экспертизы	4	2	0
2	2	Фито-санитарная экспертиза	4	0	0

3	3	Карантинные фито-санитарные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции	4	2	0
4	4	Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз	4	2	0
5	5	Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической.	6	0	0
6	6	Документальное оформление результатов фито-санитарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории	6	0	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	Правовая база, основные термины и определения в области фито-санитарной экспертизы	4	0	0



2	2	Фито-санитарная экспертиза	6	6	0
3	3	Карантинные фито-санитарные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции	6	0	0
4	4	Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз	4	0	0
5	5	Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической.	6	0	0
6	6	Документальное оформление результатов фито-санитарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории	2	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	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010
Л1.2	Шадпалова Р. И.	Товарная экспертиза продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л1.3	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 экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Уровень знаний, умений и навыков студентов при проведении экзамена оценивается по шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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 (экзамен)

1. Фито-санитарная экспертиза. Основные понятия и терминология.
2. Значение фито-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности растительного сырья и продовольственных товаров растительного происхождения.
3. Экономические проблемы, связанные с фито-санитарной экспертизой на современном этапе.
4. Объекты и субъекты фито-санитарной экспертизы
5. Виды сельскохозяйственных вредителей, повреждаемые товары, степень вреда, меры предупреждения и борьбы.
6. Критерии оценки и показатели фитосанитарной экспертизы отдельных групп растительных товаров.
7. Международная нормативная база, регулирующая порядок фито-санитарной экспертизы: соглашения и конвенции в области карантина и защиты растений; международные стандарты по фитосанитарным мерам (МСФМ).
8. Российская нормативная база, регулирующая порядок фито-санитарной экспертизы: федеральные законы, постановления Правительства РФ, в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, карантина растений.
9. Карантинные фитосанитарные требования РФ, предъявляемые к ввозимой на территорию подкарантинной продукции.
10. Перечень подкарантинной продукции (грузов, материалов, товаров), подлежащей карантинному фитосанитарному контролю(надзору) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза.

11. Карантинные объекты, характерные для подкарантинной продукции, ввозимой из различных стран и регионов.

12. 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).

13. Карантинные фитосанитарные требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции.

14. 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.

15. Фитосанитарные требования при ввозе подкарантинной продукции низкого фитосанитарного риска. Обеззараживание.

16. Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз.

17. Технические требования к организации лаборатории, требования к помещениям, оборудованию, к персоналу. Нормативная документация в лаборатории. Работа в лаборатории с образцами. Референтные материалы.

18. Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической.

19. Система управления качеством фито-санитарной лаборатории.

20. 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	Елисеева Л. Г., Положишникова М. А., Рыжакова А. В., Иванова Т. Н., Елисеева Л. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образам. в обл. товаровед.	Москва: ИНФРА- М, 2013
Л1.2	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
Л1.3	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
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа- М, 2013
Л2.2	Родина Т. Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебник для вузов	М.: ИНФРА-М, 2010
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Криштафович В. И.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2010

ЛЗ.2	Шадпалова Р. И.	Товарная экспертиза продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
ЛЗ.3	Березина В. В.	Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лаб. практикум	М.: Дашков и К, 2012
ЛЗ.4	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

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

Э1	Официальный сайт Ростехрегулирования	<a href="http://www.gost.ru/wps/portal/">http://www.gost.ru/wps/portal/</a>
Э2	Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>
Э3	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
Э4	Электронная библиотечная система	<a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a>
Э5	Информация о действующих технических регламентах РФ и ТС РФ	<a href="http://base.garant.ru">http://base.garant.ru</a>
Э6	Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»	<a href="http://www.codexalimentarius.net">http://www.codexalimentarius.net</a>
Э7	ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	<a href="http://www.foa.org">http://www.foa.org</a>
Э8	Официальный сайт Ростехрегулирования	<a href="http://www.gost.ru/wps/portal">http://www.gost.ru/wps/portal</a>
Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	<a href="http://www.spros.ru">www.spros.ru</a>
Э11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	<a href="http://www.stq.ru">www.stq.ru</a>

## **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, экзамену)

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 экзамену.

## **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) Лицсертфикат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертфикат 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	<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 <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a></p> <p>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a></p> <p>Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a></p> <p>Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://encycl.yandex.ru">http://encycl.yandex.ru</a>.</p> <p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://elibrary.ru/project_authors.asp?">http://elibrary.ru/project_authors.asp?</a>.</p> <p>Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>.</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).