

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 МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ
ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.В.ОД.9.3 Товароведение и экспертиза молока и молочных
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

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ 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

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы молока и молочных товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

К задачам изучения дисциплины относятся:

- изучение основных понятий и нормативных документов в области классификации и характеристики ассортимента молока и молочных товаров
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество молока и молочных товаров;
- приобретение умений и практических навыков в области оценки качества, экспертной оценки, идентификации и выявления несоответствия молока и молочных товаров.

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 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:

Сенсорный анализ потребительских товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Сертификация систем качества, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Физико- химические методы исследования, Основы микробиологии, Физика, Химия

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товарная экспертиза, Инструментальные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров, Основы оценочной деятельности, Товароведение и экспертиза пищевых жиров.

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	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,28 (46)	1,28 (46)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
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:	0,72 (26)	0,72 (26)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да
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	Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов Классификация молочной продукции	2	0	0	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
2	Товароведение и экспертиза молока и сливок	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
3	Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)	2	0	2	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8
4	Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
5	Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
6	Формирование потребительских свойств мороженого	2	0	4	2	ПК-11 ПК-13 ПК-8

7	Товароведение масла из коровьего молока	4	0	6	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
8	Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе	2	0	4	4	ПК-11 ПК-13 ПК-8
Всего		18	0	28	26	

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	Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов Классификация молочной продукции	2	0	0
2	2	Товароведение и экспертиза молока и сливок	2	0	0
3	3	Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)	2	0	0
4	4	Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)	2	0	0
5	5	Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов	2	0	0
6	6	Формирование потребительских свойств мороженого	2	0	0
7	7	Товароведение масла из коровьего молока	4	0	0
8	8	Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе	2	0	0

Всего		18	0	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	2	Товароведение и экспертиза молока и сливок	4	2	0
2	3	Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы)	2	2	0
3	4	Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог)	4	2	0
4	5	Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов	4	2	0
5	6	Формирование потребительских свойств мороженого	4	2	0
6	7	Товароведение масла из коровьего молока	6	1	0
7	8	Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе	4	1	0
Всего			28	12	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Шепелев А. Ф., Кожухова О. И.	Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов: учеб. пособие для вузов	М.: Март, 2001

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров» 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». Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тестовые задания, защита лабораторных работ, вопросы к экзамену.

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. Молоко – химический состав, физико-химические свойства. Классификация молока, товарная обработка, требования к качеству. Идентифицирующие признаки. Условия и сроки хранения при транспортировании и реализации различных видов молока.
2. Виды обработки молока. Пороки молока. Влияние процессов хранения на качество молока. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
3. Классификация питьевого молока по термической обработке и способу производства. Ассортимент. Требования к качеству. Фальсификация молока. Условия хранения и сроки хранения. Особенности упаковки и маркировки продуктов.
4. Сливки. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество, требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Хранение продуктов животного происхождения: условия, сроки и способы. Особенности упаковки и маркировки продуктов.
5. Кисломолочные продукты. Пищевая и биологическая ценность, сырье, способы получения, классификация. Методы оценки качества. Ассортимент, требования к качеству. Особенности упаковки и маркировки продуктов. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.
6. Кисломолочные напитки. Факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. безопасности. Классификация. Ассортимент. Способы производства. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Особенности упаковки и маркировки продуктов.
7. Сметана, химический состав. Особенности технологии производства, классификация, ассортимент. Идентифицирующие признаки товара.

Требования к качеству, условия и сроки хранения. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества продуктов. Особенности упаковки и маркировки продуктов.

8. Творог. Классификация. Ассортимент. Способы производства. Методы оценки качества продуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Особенности упаковки и маркировки продуктов.

9. Продукты переработки вторичного молочного сырья (пахта, молочная сыворотка). Пищевая и биологическая ценность. Ассортимент. Условия и сроки хранения.

10. Сыры сычужные. Сырье, производство, классификация по технологии. Ассортимент, требования к качеству. Методы оценки качества продуктов. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Особенности упаковки и маркировки продуктов. Условия и сроки хранения. Транспортирование, условия и сроки.

11. Плавленые сыры. Сырье, технология, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Особенности упаковки и маркировки продуктов.

12. Сгущенные молочные консервы. Производство, требования к сырью. Классификация, требования к качеству. Методы оценки качества продуктов. Фальсификация. Дефекты. Хранение: условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь.

13. Мороженое. Производство, классификация, ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Хранение: условия, сроки и способы. Особенности упаковки и маркировки продуктов. Транспортирование, условия и сроки.

14. Масло сливочное. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Способы производства сливочного масла и их влияние на качества готового продукта. Требования к качеству. Пороки. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров, предреализационная товарная обработка. Транспортирование, условия и сроки

15. Сухие молочные консервы. Пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Производство. Идентифицирующие признаки товаров. Особенности хранения сухих молочных продуктов. Особенности упаковки и маркировки.

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ

1. Товароведная оценка качества молока разных производителей
2. Анализ ассортимента и качества сметаны разных производителей
3. Товароведная оценка качества жидких кисломолочных продуктов
4. Товароведная оценка качества творога
5. Сравнительный анализ качества плавленых сыров разных производителей

6. Анализ товарного качества полутвердых сыров, реализуемых торговыми предприятиями
7. Исследование качества ряженки разных производителей
8. Товароведная оценка качества биоюгурта разных производителей
9. Товароведная оценка качества ацидофильных продуктов, реализуемых в розничной торговой сети
10. Товароведная оценка качества молока разной жирности
11. Товароведная оценка качества сыра Голландского, реализуемого в розничной торговой сети
12. Сравнительная оценка качества плавленых ломтевых сыров разных производителей
13. Товароведная оценка качества йогурта
14. Товароведная оценка качества творожных сырков разных производителей
15. Товароведная оценка качества сгущенного молока, реализуемых торговыми предприятиями
16. Анализ ассортимента и качества концентрированного молока
17. Оценка качества сливок разных производителей
18. Исследование качества сухого разных производителей
19. Анализ ассортимента и качества мягких сыров
20. Товароведная оценка качества колбасного сыра, реализуемого в розничной торговой сети

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Коник Н. В.	Товароведение продовольственных товаров: [учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям "Товароведение", "Коммерция"]	Москва: Альфа-М, 2013
Л1.2	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

Л1.3	Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика"	Москва: "Дашков и К", 2014
Л1.4	Рязанова О. А., Николаева М. А.	Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие	Москва: НОРМА, 2016
Л1.5	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
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"	Москва: Дашков и К, 2012
Л2.2	Сычева О. В.	Товароведная характеристика и оценка качества молочных продуктов: практическое пособие	Москва: Директ-Медиа, 2014
Л2.3	Айзман Р. И., Иашвили М.В., Петров С. В., Герасёв А. Д.	Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие для вузов	Москва: ИНФРА-М, 2016

Л2.4	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
Л2.5	Дубцов Г. Г.	Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования	М.: Академия, 2013
Л2.6	Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов	М.: Дашков и К, 2011
Л2.7	Позняковский В. М., Чугунова О. В., Гамова М. Ю.	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник	Москва: ИНФРА- М, 2017
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Шадпалова Р. И.	Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2011
Л3.2	Шадпалова Р. И.	Товароведение товаров растительного происхождения: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009

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 издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э9	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э10	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 целью 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.

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

- подготовка к промежуточному контролю.

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 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).