

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

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.1 Идентификация и обнаружение
фальсификации потребительских 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) 38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и
внешней торговле

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ 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

38.03.07.05 Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

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: приобретение теоретических и практических знаний, умений и навыков определения идентифицирующих признаков непродовольственных товаров, способов фальсификации, методов и средств ее обнаружения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- определение принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения фальсификации и контрафакции;
- изучение видов и методов идентификации и способов фальсификации товаров;
- анализ средств фальсификации и методов обнаружения.

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

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	знать: основные методы оценки качества и идентификации товаров, способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;
	уметь: проводить оценку качества и/или 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.
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: осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих требования к качеству товаров;
	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: Теоретические основы товароведения и экспертизы, Сенсорный анализ потребительских товаров, Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров, физико-

химические методы исследования, Товароведение однородных групп продовольственных товаров.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения, Основы оценочной деятельности.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		8
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,78 (64)	1,78 (64)
занятия лекционного типа	0,44 (16)	0,44 (16)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1,33 (48)	1,33 (48)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,22 (44)	1,22 (44)
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	Роль идентификации в выявлении соответствия продукции в современных условиях состояния рынка	2	0	8	6	ПК-13 ПК-9
2	Основные понятия идентификации и фальсификации	2	0	8	8	ПК-13 ПК-9
3	Виды оценочной деятельности, их характеристика	2	0	8	6	ПК-13 ПК-9
4	Связь идентификации с оценкой безопасности и качества	4	0	12	12	ПК-13 ПК-9
5	Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика. Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы с фальсификацией.	6	0	12	12	ПК-13 ПК-9
Всего		16	0	48	44	

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	Роль идентификации в выявлении соответствия продукции в современных условиях состояния рынка	2	0	0
2	2	Основные понятия идентификации и фальсификации	2	0	0
3	3	Виды оценочной деятельности, их характеристика	2	0	0
4	4	Связь идентификации с оценкой безопасности и качества	4	2	0
5	5	Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика. Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы с фальсификацией.	6	2	0
Всего			16	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	Роль идентификации в выявлении соответствия продукции в современных условиях состояния рынка	8	0	0
2	2	Основные понятия идентификации и фальсификации	8	0	0
3	3	Виды оценочной деятельности, их характеристика	8	0	0
4	4	Связь идентификации с оценкой безопасности и качества	12	4	0
5	5	Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика. Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы с фальсификацией.	12	2	0
Всего			48	6	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Дзахмишева И. Ш.	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учеб.	М.: Дашков и К, 2009
Л1.2	Чепелева Г. Г., Веретнова О. Ю.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100800.62 «Товароведение», 100700.62 «Торговое дело»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л1.3	Чепурной И. П.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник	М.: Дашков и К, 2002

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». Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольные вопросы, курсовая работа.

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. Понятие идентификации.
2. Оценка соответствия товара (оценка, контроль, фальсификация).
3. Идентификация и оценка качества (НТД).
4. Идентификация и контроль качества.
5. Идентификация и сертификация.
6. Идентификация как начальный этап оценочной деятельности.
7. Функции идентификации.
8. Идентификация и прослеживаемость качества.
9. Средства идентификации (НТД, маркировка, ТСД).
10. Задачи идентификации.
11. Объекты, субъекты идентификации.
12. Виды идентификации.
13. Показатели идентификации.
14. Методы идентификации.
15. Показатели идентификации для масложировой продукции.
16. Показатели идентификации для мясной продукции.
17. Количественная фальсификация, ее средства и способы.
18. Стоимостная фальсификация.
19. Информационная фальсификация.
20. Ассортиментная фальсификация.
21. Имитаторы продуктов.
22. Заменители, добавки, пересортица.
23. Количественная фальсификация.
24. Действия при обнаружении фальсификации.
25. Меры по предупреждению фальсификации.
26. Определение фальсификации виноградных вин.
27. Фальсификация безалкогольных напитков.
28. Фальсификация мяса и методы ее обнаружения.

29. Фальсификация меда.
30. Определение фальсификации чая.
31. Определение фальсификации кофе.
32. Фальсификация алкогольных напитков.
33. Фальсификация спирта этилового пищевого.
34. Фальсификация водок.
35. Обнаружение фальсификации ликероводочных изделий.
36. Фальсификация рама, виски, бренди, джина и других
37. алкогольных напитков.
38. Фальсификация круп.
39. Фальсификация муки.
40. Фальсификация сахаристых кондитерских изделий.
41. Фальсификация шоколада.
42. Фальсификация тортов, пирожных со сливочным кремом.
43. Фальсификация растительных масел.
44. Способы фальсификации молока и молочных продуктов.
45. Фальсификация коровьего масла.
46. Фальсификация сыров.
47. Фальсификация молочных консервов.
48. Фальсификация вареных колбас.
49. Средства и способы фальсификации икры осетровой, зернистой и паюсной.
50. Способы фальсификации рыбы.
51. Фальсификация консервов
52. Идентификация парфюмерно-косметических товаров. Методы обнаружения фальсификации
53. Идентификация товаров бытовой химии. Методы обнаружения фальсификации
54. Идентификация текстильных материалов, швейных и трикотажных товаров. Методы обнаружения фальсификации
55. Идентификация кожи и обувных товаров. Методы обнаружения фальсификации
56. Идентификация пушно-меховых товаров. Методы обнаружения фальсификации
57. Идентификация ювелирных изделий. Методы обнаружения фальсификации
58. Идентификация посуды из металла, стекла и керамики. Методы обнаружения фальсификации
59. Идентификация изделий хозяйственного назначения из пластмасс. Методы обнаружения фальсификации
60. Идентификация товаров культурно-бытового назначения. Методы обнаружения фальсификации

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы курсовых работ

- 1.Идентификация продукции торгового предприятия как начальный этап оценочной деятельности
- 2.Выявление соответствия отдельных групп товаров (оценка безопасности, качества, контроль качества и количества и экспертная оценка).
- 3.Выявление фальсификации отдельных групп товаров (виды, формы, методы обнаружения фальсификации).
- 4.Средства и способы фальсификации отдельных групп товаров.

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Чепелева Г. Г., Веретнова О. Ю.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебно-методический комплекс [для студентов всех форм обучения специальности 100800.62 «Товароведение», специальности 100700.62 «Торговое дело»]	Красноярск: СФУ, 2014
Л1.2	Боларев Б. П.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник	Москва: ИНФРА- М,
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Чалых Т. И., Умаленова Н. В.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для вузов по направлению подготовки "Товароведение", "Торговое дело" (квалификация "бакалавр")	Москва: "Дашков и К", 2016
Л2.2	Рыбакова Г. Р., Гуленкова Г. С., Дойко И. В.	Товарный менеджмент: 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,	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.3	Николаева М.А., Положишникова М.А.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	Москва: ИД ФОРУМ, 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Дзахмишева И. Ш.	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учеб. пособие для вузов	М.: Дашков и К, 2009
Л3.2	Чепелева Г. Г., Веретнова О. Ю.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100800.62 «Товароведение», 100700.62 «Торговое дело»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л3.3	Чепурной И. П.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник	М.: Дашков и К, 2002

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
Э9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»	www.foodprom.ru
Э10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»	www.spros.ru
Э11	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	www.stq.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,
- самостоятельной работе студентов (мини-опросам, подготовке к промежуточной аттестации)

Лекционный материал:

– Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой информации на лекциях может использоваться объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).

– В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично-поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.

– Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и

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.

Учебным планом предусмотрено выполнение студентами курсовой работы.

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 курса 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.

Задачами курсовой работы являются:

- углубленное изучение студентами одного из разделов дисциплины;
- освоение приемов и методов решения научных и практических проблем товароведения;
- выработка умения у студентов делать логические и конкретные выводы в результате проведенных исследований.

Перед выполнением курсовой работы студентам необходимо изучить предусмотренный программой учебный материал, ознакомиться с нормативно-правовой и нормативно-технической литературой, регламентирующей правила торговли, требования к ассортименту и качеству товаров.

Для подготовки к курсовой работе, к зачету и экзамену следует использовать список предложенных тем курсовой работы и 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	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
9.1.2	Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 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>Электронные каталоги библиотек г. Красноярск</p> <p>Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета</p> <p>Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края</p> <p>Российские электронные научные журналы и базы данных online</p> <p>Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): http://elibrary.ru [до 2023]</p> <p>Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ): http://uisrussia.msu.</p> <p>Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: http://dvs.rsl.ru (доступ к полному тексту), http://diss.rsl.ru (доступ к каталогу)</p> <p>Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": http://www.znaniium.com</p> <p>Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: http://rucont.ru</p> <p>Электронно-библиотечная система «Лань»: http://e.lanbook.</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).