

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Кафедра товароведения и
экспертизы товаров**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Кафедра товароведения и
экспертизы товаров**

наименование кафедры

Кротова И.В., проф., д. пед. наук

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА
МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ТОВАРОВ**

Дисциплина Б1.В.10.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров

Направление подготовки / 38.03.07 Товароведение профиль подготовки
специальность 38.03.07.05 "Экспертиза товаров во
внутренней и внешней торговле"

Направленность
(профиль)

Форма обучения заочная

Год набора 2017

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 38.03.07 Товароведение профиль подготовки 38.03.07.05

"Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле"

заочная форма обучения

год набора 2017

Программу
составили

к.б.н., доцент, Чепелева Г.Г.

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 | |
| Уровень 1 | Знать: - номенклатуру потребительских свойств и показатели изучаемой группы товаров; |
| Уровень 2 | - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; |
| Уровень 1 | Уметь: - определять показатели качества товаров; |
| Уровень 1 | Владеть: - навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров. |
| ПК-11:умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации | |
| Уровень 1 | Знать: - нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации; |
| Уровень 1 | Уметь: - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; |
| Уровень 1 | 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 | |
|----------------------------|---|
| Уровень 1 | Знать: - нормативную и техническую документацию по качеству товаров; |
| Уровень 1 | Уметь: - определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; |
| Уровень 1 | 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.час) | Семестр |
|--|--|-------------------|
| | | 6 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 4 (144) | 4 (144) |
| Контактная работа с преподавателем: | 0,5 (18) | 0,5 (18) |
| занятия лекционного типа | 0,17 (6) | 0,17 (6) |
| занятия семинарского типа | | |
| в том числе: семинары | | |
| практические занятия | | |
| практикумы | | |
| лабораторные работы | 0,33 (12) | 0,33 (12) |
| другие виды контактной работы | | |
| в том числе: групповые консультации | | |
| индивидуальные консультации | | |
| иная внеаудиторная контактная работа: | | |
| групповые занятия | | |
| индивидуальные занятия | | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 3,25 (117) | 3,25 (117) |
| изучение теоретического курса (ТО) | | |
| расчетно-графические задания, задачи (РГЗ) | | |
| реферат, эссе (Р) | | |
| курсовое проектирование (КП) | Да | Да |
| курсовая работа (КР) | Нет | Нет |
| Промежуточная аттестация (Экзамен) | 0,25 (9) | 0,25 (9) |

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 | 0,5 | 0 | 0 | 14 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| 2 | Товароведение и экспертиза молока и сливок | 1 | 0 | 2 | 12 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| 3 | Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы) | 1 | 0 | 2 | 16 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| 4 | Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог) | 1 | 0 | 2 | 14 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| 5 | Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов | 1 | 0 | 2 | 14 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| 6 | Формирование потребительских свойств мороженого | 0,5 | 0 | 2 | 16 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |

| | | | | | | |
|-------|---|-----|---|----|-----|---------------------|
| 7 | Товароведение масла из коровьего молока | 0,5 | 0 | 1 | 15 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| 8 | Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе | 0,5 | 0 | 1 | 16 | ПК-11 ПК-13 ПК-8 |
| Всего | | 6 | 0 | 12 | 117 | |

3.2 Занятия лекционного типа

| № п/п | № раздела дисциплин ы | 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 | 0,5 | 0 | 0 |
| 2 | 2 | Товароведение и экспертиза молока и сливок | 1 | 0 | 0 |
| 3 | 3 | Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы) | 1 | 0 | 0 |
| 4 | 4 | Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог) | 1 | 0 | 0 |
| 5 | 5 | Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов | 1 | 0 | 0 |
| 6 | 6 | Формирование потребительских свойств мороженого | 0,5 | 0 | 0 |
| 7 | 7 | Товароведение масла из коровьего молока | 0,5 | 0 | 0 |
| 8 | 8 | Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе | 0,5 | 0 | 0 |

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

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

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|------|---------------------|---|-------------------------|
| Л1.1 | Шадпалова Р. И. | Товароведение продовольственных товаров: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальностей 260502.01, 100106.51 оч. формы обучения | Красноярск: КГТЭИ, 2011 |

| | | | |
|------|-----------------|--|-------------------------|
| Л1.2 | Шадпалова Р. И. | Товароведение товаров растительного происхождения: сб. описаний лабораторно-практ. работ для студентов специальности 080402.51.01 всех форм обучения | Красноярск: КГТЭИ, 2009 |
|------|-----------------|--|-------------------------|

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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., Школьников 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., Тамова М. Ю. | Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник | Москва: ИНФРА-М, 2017 |
| 6.3. Методические разработки | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |

| | | | |
|------|-----------------|--|-------------------------|
| ЛЗ.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 |
| ЛЗ.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 Ростехрегулирования | http://www.gost.ru/wps/portal |
| 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 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 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 | 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 Kaspersky Endpoint № 1808-00451-5769D24 от 23.08.2021 |
|-------|--|

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

| | |
|--------|---|
| 9.2.1 | 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. |
| 9.2.2 | Обучающимся должен быть также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, профессиональным справочным и поисковым системам: |
| 9.2.3 | -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/ |
| 9.2.4 | -Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/ |
| 9.2.5 | -Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/ |
| 9.2.6 | -Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://encycl.yandex.ru . |
| 9.2.7 | -Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : http://elibrary.ru/project_authors.asp? . |
| 9.2.8 | -Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.consultant.ru . |
| 9.2.9 | -Справочная правовая система «Гарант» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа : www.garant.ru . |
| 9.2.10 | |

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 используются 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).