

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Курский институт менеджмента, экономики и бизнеса»

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор - проректор по учебной  
работе и дистанционному обучению



В.В. Закурдаева

«1» сентября 2019 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.06 «Товароведение продовольственных товаров»

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки  
38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО  
Профиль «Коммерция»

**Курск 2019**

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1334.

Разработчики:

к.э.н, доцент МЭБИК

*(занимаемая должность)*

Рюмшин А.В.

*(ФИО)*



*(подпись)*

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры экономики  
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Заведующий кафедрой: к.э.н., профессор МЭБИК Окороков В.М

*(ученая степень, звание, Ф.И.О.)*



*(подпись)*

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

### **Цель дисциплины**

Приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков в области изучения основополагающих характеристик товаров различных ассортиментных групп

### **Задачи:**

- четкое определение основополагающих характеристик товаров;
- установление принципов и методов товароведения обуславливающих его научные основы;
- систематизация множества товаров путем рационального применения методов классификации и кодирования;
- изучение свойств и показателей ассортимента для последующего анализа и принятия управленческих решений по ассортименту;
- оценка качества товаров, выявление градаций качества и дефектов, возникающих в товарах;
- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя.

## **2. Место дисциплины в структуре программы**

Дисциплина Б1.В.06 «Товароведение продовольственных товаров» входит в блок Б1 «Вариативная часть» учебного плана. Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Данная дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении предшествующих дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров»; «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Управление товарным ассортиментом». Знания, компетенции, приобретенные при освоении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Товароведение непродовольственных товаров», «Товарная политика».

## **3. Требования к планируемым результатам освоения дисциплины:**

### **3.1 Обучающийся должен:**

**Знать:** основные методы сбора, хранения и обработки информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью; виды, формы, средства товарной информации; основные методики оценки информации, необходимой для

организации и управления профессиональной деятельностью; общую и частную классификацию потребительских товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество и степень их влияния на различные ассортиментные группы товаров; приемку и учет товаров по количеству и качеству; современные методы экспертизы и контроля качества; теоретические основы в области материаловедения.

**Уметь:**

обрабатывать информацию, необходимую для организации и управления профессиональной деятельностью; проводить оценку информации, необходимую для организации и управления профессиональной деятельностью; определять критерии качества товаров в соответствии с нормативно-технической документацией; эффективно осуществлять контроль качества товаров; соблюдать правила хранения и реализации потребительских товаров; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товаро- сопроводительных документов; использовать ассортиментные, квалитметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, формирующие качество товаров; факторы, сохраняющие качество товаров.

**Владеть:**

навыками работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности; навыками оценки влияния дефектов на потребительскую стоимость товаров; основами технологии производства потребительских товаров; методами исследования свойств потребительских товаров; методами контроля качества потребительских товаров в процессе хранения, транспортировки, реализации; навыками документационного и информационного обеспечения товароведной деятельности; навыками работы с товарами разного назначения.

**3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить:**

общефессиональную компетенцию ОПК 4 - способность осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией; профессиональные компетенции ПК 1 - способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты,

обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству; ПК 4 - способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

### 3.3. Компетенции и индикаторы (показатели) их достижения

ОПК - Общепрофессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>наименование показателя достижения компетенции</b>
ОПК-4	способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией	осуществляет сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью.

ПК - Профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>наименование показателя достижения компетенции</b>
ПК-1	способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству	понимает и различает систему управления ассортиментом, качеством товаров и услуг
ПК-4	способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	использует методы идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

##### Форма обучения Очная

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)
		6
Контактная работа (всего)	81.6	81.6
В том числе:		
Лекционные занятия	32	32
Практические занятия	48	48
Контактная работа на аттестации	1.6	1.6
Самостоятельная работа	64	64
Часы на контроль	34.4	34.4
<b>ИТОГО:</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>з.е.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

##### Форма обучения Заочная

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)
		6
Контактная работа (всего)	17.6	17.6
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6
Практические занятия	10	10
Контактная работа на аттестации	1.6	1.6
Самостоятельная работа	155	155
Часы на контроль	7.4	7.4
<b>ИТОГО:</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>з.е.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы/темы дисциплины и виды занятий

##### Форма обучения Очная

№ п/п	Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Прак. занятия	СРС	Катт	Контроль
	Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	4	6	8		
	Тема 2. Пищевые жиры	4	6	8		
	Тема 3. Растительные масла.	4	6	8		
	Тема 4. Масложировые продукты.	4	6	8		
	Тема 5. Мясо	4	6	8		
	Тема 6. Мясные продукты.	4	6	8		
	Тема 7. Рыба, рыбные товары.	4	6	8		
	Тема 8. Зерномучные товары.	4	6	8		

	<b>ИТОГО:</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>1.6</b>	<b>34.4</b>
--	---------------	-----------	-----------	-----------	------------	-------------

### Форма обучения Заочная

№ п/п	Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Прак. занятия	СРС	Катт	Контрол ь
	Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	1	1	20		
	Тема 2. Пищевые жиры	1	1	20		
	Тема 3. Растительные масла.	1	1	20		
	Тема 4. Масложировые продукты.		2	20		
	Тема 5. Мясо	1	1	20		
	Тема 6. Мясные продукты.	1	1	20		
	Тема 7. Рыба, рыбные товары.	1	1	20		
	Тема 8. Зерномучные товары.		2	15		
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>155</b>	<b>1.6</b>	<b>7.4</b>

### 5.2. Содержание разделов/тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела/темы дисциплины	Содержание раздела/темы
1	Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	Физико-химические свойства молока и их основные показатели. Приемка и обработка молока на заводе. Ассортимент молока. Сливки. Технология производства, показатели, ассортимент. Экспертиза качества молока и сливок. Потребительские свойства и пищевая ценность основных видов молочных консервов. Товароведная классификация молочных консервов. Ассортимент молочных консервов. Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла. Ассортимент и классификация масла. Потребительские свойства сыров. Химический состав и пищевая ценность сыров, факторы, влияющие на эти показатели. Виды и ассортимент сыров. Экспертиза качества молочных продуктов
2	Тема 2. Пищевые жиры	Классификация жиров. Химический состав жиров и пищевая ценность. Животные

		жиры, их характеристика. Экспертиза качества пищевых жиров.
3	Тема 3. Растительные масла.	Физико-химические показатели растительного масла. Ассортимент и классификация растительного масла. Экспертиза качества растительного масла. Дефекты растительного масла.
4	Тема 4. Масложировые продукты.	Химический состав и пищевая ценность маргарина. Классификация и ассортимент маргарина. Химический состав и пищевая ценность майонеза. Ассортимент майонеза. Экспертиза качества масложировых продуктов.
5	Тема 5. Мясо	Основное сырье для производства мяса. Виды скота для убоя. Факторы, влияющие на качество мяса. Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Разделка туш для розничной торговли. Субпродукты. Виды и характеристика. Мясо птицы. Химический состав и виды мяса птицы. Экспертиза качества мяса.
6	Тема 6. Мясные продукты.	Колбасные изделия. Сырье и пищевая ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий по технологическому и сырьевому признакам. Допустимые и недопустимые дефекты колбасных изделий. Копченые продукты из мяса. Ассортимент и характеристика. Мясные консервы. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Мясные полуфабрикаты. Ассортимент и классификация. Экспертиза качества мясных продуктов.
7	Тема 7. Рыба, рыбные товары.	Биологическая и товароведная классификация рыбы. Химический состав мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность. Экспертиза качества мяса рыбы. Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Показатели качества копченой рыбы. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент. Икра. Химический состав икры, ассортимент и дефекты. Экспертиза качества рыбных товаров.
8	Тема 8. Зерномучные товары.	Зерно, крупа, мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Дефекты хлеба. Условия хранения.

## 6. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины

Наименование раздела/темы дисциплины	Формируемые компетенции		
Тема 1. Молоко и сливки, кисломолочные продукты. Молочные продукты.	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 2. Пищевые жиры	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 3. Растительные масла.	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 4. Масложировые продукты.	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 5. Мясо	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 6. Мясные продукты.	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 7. Рыба, рыбные товары.	ОПК 4	ПК 1	ПК 4
Тема 8. Зернофуражные товары.	ОПК 4	ПК 1	ПК 4

## 7. Методические рекомендации преподавателям по дисциплине

При изучении курса «Товароведение продовольственных товаров» используются различные образовательные технологии, такие как:

### **Лекционно-практическая-зачетная система**

Дает возможность сконцентрировать материал в блоки (разделы/темы) и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся во время текущей и промежуточной аттестации.

При проведении лекции предусмотрено использование аудиовизуальных методов с включением возможностей интернет-формата. Тематика лекционного материала представляет основной теоретический контент курса, в то время как семинарские занятия посвящены преимущественно изучению практики экономического развития. В силу того, что информационная база по практике быстро меняется, акцент сделан на использовании текущей информации. Практическая направленность семинарских занятий усиливается тем фактом, что 50% этих занятий проводится в компьютерном классе с использованием доступа к интернет-ресурсам. На основании самостоятельно подобранных материалов студенты после каждого занятия в интернет-классе пишут аналитическую работу или реферат. Ознакомление с актуальными проблемами развития происходит в интерактивном формате работы с кейсами, дискуссий, в том числе с использованием формата мини-групп, представляющих оппозиционные взгляды, имитирующих работу национальных властных структур. Широко используется такой наглядный метод, как презентации в формате Power Point. В завершение курса проводится деловая ролевая игра. Подобные формы работы по курсу содействуют развитию у студентов навыков аналитической, экспертной и коллегиальной работы, что составляет основу профессиональных навыков. Кроме того, для текущего контроля знаний студентов используется такая традиционная форма, как опрос. Акцент в преподавании делается на интерактивные формы обучения, что обеспечивает долю последних не менее 40% от общего количества.

### **Проблемное обучение**

Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности обучающихся по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности.

### **Разноуровневое обучение**

У преподавателя появляется возможность помогать «неуспевающему» студенту,

при этом уделять внимание остальным обучающимся в группе, реализуется желание «сильных» учащихся быстрее и глубже продвигаться в образовании. «Сильные» учащиеся утверждают в своих способностях, «слабые» получают возможность испытывать учебный успех, повышается уровень мотивации учения.

#### **Проектные методы обучения**

Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности обучающихся, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению.

#### **Исследовательские методы в обучении**

Дают возможность обучающимся самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения и для определения индивидуальной траектории развития каждого менеджера.

#### **Технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр**

Расширение кругозора, развитие познавательной деятельности, формирование определенных умений и навыков, компетенций, необходимых в практической деятельности.

#### **Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа)**

Сотрудничество трактуется как идея совместной развивающей деятельности обучающихся.

#### **Информационно-коммуникационные технологии**

Изменение и неограниченное обогащение содержания образования, использование интегрированных курсов, доступ в ИНТЕРНЕТ.

#### **Система инновационной оценки «портфолио»**

Формирование персонифицированного учета достижений обучающегося как инструмента педагогической поддержки социального самоопределения, определения траектории индивидуального развития личности. Использование широкого спектра педагогических технологий дает возможность продуктивно использовать время аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студента.

### **8. Методические рекомендации для преподавателей для проведения текущего контроля успеваемости/промежуточной аттестации по дисциплине**

**Текущий контроль** успеваемости в рамках дисциплины проводится с целью определения степени освоения обучающимися образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости обучающийся проводится по каждой теме учебной дисциплины и включает контроль знаний на аудиторных и внеаудиторных занятиях в ходе выполнения самостоятельной работы.

**Промежуточная аттестация** обучающихся проводится в форме сдачи экзамена.

**Экзамен** сдается согласно расписанию и служит формой проверки учебных достижений обучающихся по всей программе учебной дисциплины и преследуют цель оценить учебные достижения за академический период. Студент может быть освобожден от экзамена в случае отличного выполнения комплекта оценочных материалов по дисциплине.

### **9. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины, в том числе для самостоятельной работы обучающихся**

## 1. Работа над понятиями

1. Знать термин.
2. Выделить главное в понятии.
3. Выучить определение.
4. Уметь использовать понятие в различных формах ответа.

### 2. Запись лекции

1. Настроиться на запись лекции (состояние внутренней готовности, установка).
2. Соблюдать единый орфографический режим:
  - а) записать дату, тему, план, рекомендованную литературу;
  - б) вести запись с полями;
  - в) выделять главное, существенное (подчеркивая, абзацы, цвет, пометки на полях и т.д.).
3. Запись вести сжато, но без искажения содержания.
4. Выделять основные понятия, определения, схемы, факты, сведения, статистические данные.

### 3. Работа с источником информации:

1. Познакомиться в целом с содержанием источника информации:
  - а) чтение аннотации источника;
  - б) чтение вступительной статьи;
  - в) просматривание оглавления;
  - г) чтение источника с выделением основных проблем и выводов;
  - д) работа со словарем с целью выяснения значений понятий.
2. Составить план темы:
  - а) выделить логически законченные части;
  - б) выделить в них главное, существенное;
  - в) сформулировать вопросы или пункты плана;
  - г) ставить вопросы по прочитанному.

### 4. Конспектирование:

1. Определить цель конспектирования.
2. Составить план.
3. Законспектировать источник:
  - а) указать автора статьи, ее название, место и год написания, страницы;
  - б) составить конспект по следующим формам (по указанию преподавателя или выбору студента): 1. Цитатный план. 2. Тезисный план.

## 10. Перечень информационных технологий

<b>При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующее:</b>	
<b>Оборудование:</b>	Проектор; Интерактивная доска; Ноутбук; Экран на треноге; ПК; Колонки.
<b>Программное обеспечение и информационно справочные системы:</b>	ЭБС Znanium; Консультант плюс; WindowsXPProfessional SP3; Windows 7; MicrosoftOffice 2007;

	MicrosoftOffice 2010; Антивирус DoctorWeb; Gimp 2; CorelDrawGraphicsSuiteX4; 1С Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
--	--

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### а) основная литература

1. Товароведение: Учебное пособие / Грибанова И.В., Первойкина Л.И., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 359 с.: ISBN 978-985-503-581-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949459>
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
3. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

### б) дополнительная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947717>
2. Товароведение. Культурно-хозяйственные товары: Учебное пособие / Сыцко В.Е., Цыбранкова Т.И., Марцинкевич Т.Ф. - Мн.:Вышэйшая школа, 2016. - 351 с.: ISBN 978-985-06-2699-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1011105>
3. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>
4. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/19429](http://www.dx.doi.org/10.12737/19429). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/966313>
5. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М. : Норма, ИНФРА-М, 2018. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>
6. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / Афанасенко О.Я., - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.: ISBN 978-985-503-575-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949461>
7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и

К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog/product/430222>

в) Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека (электронные статьи по экономике) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
2. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» (электронные статьи) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ecsocman.edu.ru>
3. Электронная библиотека по бизнесу, финансам, экономике и смежным темам (электронные книги) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.finbook.biz>.
4. <http://www.rsl.ru/> (сайт Российской Государственной библиотеки).
5. <http://www.gks.ru> (сайт Г оскомстата РФ).
6. <http://www.hrm.ru/> (специализированный сайт для HRменеджеров).
7. <http://www.minzdravsoc.ru/> (сайт Министерства труда и социального развития РФ).
8. <http://www.chelt.ru> (сайт журнала "Человек и труд").
9. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> Научная электронная библиотека.
10. <http://www.minfin.ru> Министерство финансов РФ

**12. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий</b>	<b>№ аудитории</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа.</p> <p>Кабинеты, оснащенные мультимедийным оборудованием</p>	<p>№ 001,</p> <p>№ 002, № 215, № 309, № 406</p>	<p>Средства звуковоспроизведения с мультимедийными комплексами для презентаций, интерактивная доска.</p> <p>Ноутбук, комплект мультимедиа, экран, техническое и программное обеспечение, подключение к Internet, доска фломастерная, флип-чат.</p>
<p>Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа/практических занятий.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций.</p> <p>Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной</p>	<p>№ 403, № 206, № 200, № 202, № 107, № 110, № 207</p>	<p>Учебные рабочие места</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютер Cel 3 ГГц, 512Мб, 120Гб, FDD,</li> <li>• Компьютер Intel Pentium Dual CPU 1,8 ГГц, 2048 Мб</li> <li>• Компьютер Intel Core i3 CPU 3,4 ГГц, 4 Гб</li> <li>• Компьютер Intel Core i5 CPU 3,2 ГГц, 4 Гб</li> <li>• Лицензионное программное обеспечение - Windows XP Professional SP3, Windows 7</li> <li>• Microsoft Office 2007, 2010</li> <li>• 1С Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях</li> <li>• Антивирус DoctorWeb</li> <li>• Консультант Плюс</li> <li>• Corel Draw Graphics Suite X4</li> <li>• Adobe Connect 9 (вебинар)</li> </ul>

<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий</b>	<b>№ аудитории</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
аттестации.		
Помещение для самостоятельной работы	№ 102	столы компьютерные 13 шт., столы с дополнительным расширением для инвалидов и лиц с ОВЗ 2 шт., стулья 6 шт., компьютеры benq 17” lcd/cel 3мгц /512 mb/80 gb9 шт. доска фломастерная 2-х сторонняя передвижная 1 шт., сплит-система LG1 шт., жалюзи (пластик) 4 шт., кресло 9 шт., огнетушитель 1 шт.
Библиотека	№ 004	Каталожная система библиотеки – для обучения студентов умению пользоваться системой поиска литературы
Читальный зал библиотеки	№ 003	Рабочие места с ПК – для обучения работе с индексирующими поисковыми системами в Internet
Аудитория для хранения учебного оборудования	№ 111	