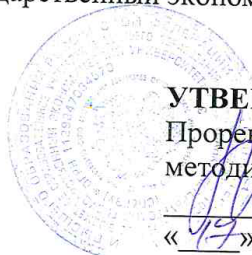


МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
методической работе

В.Г. Шубаева

«17» 06 2019 г.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность
программы

Экспертиза и менеджмент товаров

Уровень высшего
образования

Бакалавриат

Форма обучения

Очная

Составитель:

Алиева А.К.

д.б.н., доцент Алиева А.К.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	5
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	7
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА.....	10
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	11
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплин...	11
7.2. Организация самостоятельной работы.....	11
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	13
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	14
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	15
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	15
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	16

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: изучение теоретических основ экспертизы товаров, формирование необходимых навыков для успешной профессиональной деятельности бакалавров в области экспертной оценки продовольственных товаров. Сформировать четкое представление о проведении экологической экспертизы продуктов питания и пищевого сырья.

Задачи дисциплины:

- знать национальные и международные программы по безопасности пищевых продуктов;
- рассмотреть нормативно-правовую базу экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции;
- изучить факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции и биологического сырья;
- изучить источники и пути микробной контаминации биологического сырья и продуктов питания;
- рассмотреть опасные природные компоненты биологического сырья и продуктов питания;
- иметь представление о методах и средствах снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды;
- рассмотреть методы оценки предотвращенного экологического ущерба и выделения экологически чистых продуктов питания из общей массы продуктов питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ "Экологическая экспертиза товаров" относится к выборным дисциплинам Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после их выбора.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Третий уровень (продвинутый) (ПК-12) -3	<p>Знать: нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в судебно-товароведческой и экологической экспертизе товаров; классификационные и диагностические исследования в судебно-товарной экспертизе, классификацию объектов; правовые основы проведения экологической экспертизы в РФ 33(V) (ПК-12);</p> <p>Уметь: анализировать правовую информацию в области экологической и судебно-правовой экспертизы, обрабатывать ее в соответствии с поставленной целью; проводить отбор проб исследуемых объектов (образцов (проб) и документов) для проведения экспертизы; применять правовые и нормативно-методические положения проведения экспертизы, принципы и методы проведения экологической экспертизы У3(V) (ПК-12);</p> <p>Владеть: навыками применения методов определения токсикантов в различных товарах: диоксинов, полихлорированных бифенилов, полигалогенированных углеводородов, соединений азота, полициклических ароматических углеводородов, микотоксинов, радиационного загрязнения пищевых товаров. В3(V) (ПК-12).</p>

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации: *дифференцированный зачет 7 семестр.*

Распределение фонда времени по темам дисциплины

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	Л Р	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Тема 1. Пищевое биологическое сырье растительного и животного происхождения	2		4	6
Тема 2. Лекарственное сырье растительного и животного происхождения	2		4	6
Тема 3. Биологическое сырье как предмет международной торговли	2		4	6
Тема 4. Экспертиза биологического сырья. Экологическая экспертиза	2		4	6
Тема 5. Национальные и международные программы по	2	6		10

безопасности пищевых продуктов				
Тема 6. Нормативно- правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции	2	10		10
Тема 7. Снижение экологической безопасности пищевой продукции	2		4	6
Тема 8. Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и продуктов питания	2		4	10
Тема 9. Опасные природные компоненты пищевого сырья и продуктов питания	2		4	6
Тема 10. Методы выделения экологически чистых продуктов питания	4		4	6
<i>Всего за семестр:</i>	24	16	32	72
Всего по дисциплине:	24	16	32	72

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Пищевое биологическое сырье растительного и животного происхождения.

Растительное пищевое сырье. Орехоплодные растения. Дикорастущие ягодные и плодовые растения. Сокопродуцирующие растения. Овощные растения. Пряноароматические растения. Грибы. Морские водоросли. Лишайники.

Животное пищевое сырье. Животное пищевое сырье. Мясо копытных. Мясо хищных. Мясо грызунов. Мясо китообразных. Пернатая дичь. Мясо ластоногих. Мясо сумчатых. Мясо приматов. Мясо земноводных. Рыба, рыбная продукция и морепродукты. Рыба речная и морская. Ракообразные. Моллюски. Прочие водные беспозвоночные. Кишечнополостные. Икра, молоки, печень рыб, икра ракообразных, икра иглокожих.

Тема 2. Лекарственное сырье растительного и животного происхождения.

Лекарственное сырье растительного происхождения. Растения, произрастающие в основном в зоне лесов. Растения, произрастающие на лугах и пастбищах. Растения, произрастающие на болотах и побережьях водоемов. Растения, произрастающие близ жилья, в садах и огородах, часто сорные растения.

Лекарственные грибы. Трутовик лекарственный. Чага. Ежовик гребенчатый или грибная лапша. Сиитаке. Матсутаке.

Лекарственное сырье животного происхождения. Тема 2.4. Продукты животного происхождения. Мумиё. Яды змей. Продукты жизнедеятельности медоносной пчелы.

Тема 3. Биологическое сырье как предмет международной торговли.

Основные виды объектов фауны и флоры, перемещаемых через таможенную границу как товар. Части диких животных и дикорастущих растений. Дериваты, продукция из диких животных и дикорастущих растений.

Товарная номенклатура Внешнеэкономической деятельности Российской

Федерации (ТН ВЭД РФ). Конвенция о международной торговле видами дикой фауны и флоры, находящихся под угрозой исчезновения (СИТЕС).

Классификация товара животного и растительного происхождения с учетом особенностей перемещения через таможенную границу. Товары животного и растительного происхождения, вывоз и ввоз которого осуществляется на общих основаниях. Товары, запрещенные к вывозу с территории РФ или ввозу в РФ. Специфические товары животного и растительного происхождения, экспорт которых подлежит лицензированию.

Тема 4. Экспертиза биологического сырья. Экологическая экспертиза.

Основные задачи экологической экспертизы объектов фауны и флоры. Методы экспертного исследования (современные физические, физико-химические, микробиологические методы, методы химического и органолептического исследования).

Тема 5. Национальные и международные программы по безопасности пищевых продуктов.

Европейские системы контроля безопасности пищевой продукции. Национальные программы. Законодательно- правовая база системы НАССР для пищевой промышленности Европейского Сообщества и Российской Федерации. Общие принципы системы НАССР и ISO. ИСО 9001:2000 (Системы менеджмента качества. Требования). ГОСТ Р ИСО 14001-2007 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению». НАССР (Анализ рисков и критические контрольные точки). Типы рисков в соответствии с системой НАССР (микробиологические, химические и физические риски). GMP (Надлежащая производственная практика). ИСО 22000:2007 (Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования для любой организации по всей пищевой цепочке). ГОСТ Р ИСО 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР».

Тема 6. Нормативно- правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции.

Критерии экологической безопасности пищевого предприятия. Классы опасности веществ. Методологические особенности экологической паспортизации пищевых предприятий. Методологические особенности экологической паспортизации пищевых предприятий. Требования экологической безопасности к пищевой продукции на разных стадиях производства. Продовольственное сырье. Пищевой продукт. Пищевой компонент. Качество пищевой продукции. Безопасность пищевой продукции. Экологическая экспертиза. Принципы экологической экспертизы. Порядок проведения экологической экспертизы.

Тема 7. Снижение экологической безопасности пищевой продукции.

Снижение экологической безопасности пищевой продукции на стадии

производства сырья растительного животного происхождения. Биоконцентрирование, биоумножение, биоаккумуляция. Источники поступления и характер воздействия на человека наиболее опасных загрязнителей пищевой продукции. Тяжелые металлы. Радионуклиды. Пестициды и их метаболиты. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения. Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды. Диоксины и диоксинподобные вещества. Метаболиты микроорганизмов. Медицинские препараты.

Снижение экологической безопасности пищевой продукции на стадии переработки. Загрязнение в процессе измельчения, сушки, тепловой обработки, введение дополнительных компонентов. Загрязнение продуктами сгорания топлива при сушке. Загрязнение мутагенными гетероциклическими ароматическими аминами в процессе тепловой обработки. Потенциально опасные пищевые добавки. Снижение экологической безопасности пищевой продукции на стадии упаковки и хранения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием загрязнителей в продуктах питания.

Тема 8. Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и продуктов питания.

Микробиота окружающей среды. Факторы внешней среды, влияющие на этапы производства пищевых продуктов. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов (санитарно-показательные микроорганизмы, Условнопатогенные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, микроорганизмы порчи, микроорганизмы заквасочной микробиоты (пробиотические микроорганизмы).

Тема 9. Опасные природные компоненты пищевого сырья и продуктов питания.

Антиалиментарные факторы питания. Ингибиторы пищеварительных ферментов. Антивитамины. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Цианогенные гликозиды. Алкалоиды. Биогенные амины. Лектины. Алкоголь. Зобогенные вещества. Природные токсиканты. Токсины растений. Токсины грибов. Токсины марикультуры. Галлюциногены. Трансгенные продукты. Трансгенное сырье: особенности использования и контроля. Санитарно-гигиеническое нормирование, регистрация и маркировка ГМИ. Контроль за маркировкой генетически модифицированной продукции.

Тема 10. Методы выделения экологически чистых продуктов питания.

Экологическая маркировка товаров. Классификация экологических обозначений (по предметному признаку, виду декларирования, способу выражения необходимой информации). Виды экологической маркировки в России. В виде знаков соответствия по ГОСТ 1.9-95, ГОСТ Р 40.101-95, ГОСТ Р 51159-98 и НД-9-96. В виде текстовых деклараций по ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ Р 51121-97. В виде символов и в виде комбинаций обозначений. Экологическая

маркировка, наносимая на упаковку товаров. Знаки, обозначающие степень экологического благополучия товара или его упаковки. Знаки, призывающие к сбережению окружающей среды. Знаки, предупреждающие об опасности изделия или предмета для окружающей среды. Цифровые обозначения упаковочных материалов. Глобальная сеть (The Global Ecolabelling Network, GEN) экомаркировки.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.	Средства товарной информации продовольственных товаров: маркировка товаров, товарно-сопроводительные документы,	ПР: Практическое задание
2.	Национальные и международные программы по безопасности пищевых продуктов	ПР: Практическое задание
3.	Ознакомление с действующей НД и техническим регламентами на продовольственные товары, изучение рекламы принципов ее построения.	ПР: Практическое задание
4.	Экспертиза продуктов растительного и животного происхождения	ЛР
5.	Экспертиза биологического сырья. Методы выявления токсикантов в различных товарах	ЛР
6	Методы выявления токсикантов в различных товарах: диоксинов, полихлорированных бифенолов, микотоксинов, радиационного азота.	ЛР
7	Микробной контаминации продовольственного сырья и продуктов питания	ЛР
8.	Опасные природные компоненты пищевого сырья и продуктов питания.	ЛР
9.	Методы выделения экологически чистых продуктов питания.	ЛР

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 – недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
2	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
3	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.

4	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
5	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
6	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
7	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
8	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
9	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.
10	Подготовка заданий, входящих в контрольные мероприятия балльно-рейтинговой системы.

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «*экологическая экспертиза товаров*» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (тема № 1; 2; 5);
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов (тема № 1-10)
- работа в малых группах (лабораторные работы);

Лекция дискуссия - проблемная лекция строится таким образом, что познания учащихся приближаются к поисковой, исследовательской деятельности. Здесь участвуют мышление учащихся и его личностное отношение к усваиваемому материалу.

Интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов - способствует преобразованию устной и письменной информации в визуальную форму при использовании видео- и аудиоматериалов. Такая лекция способствует успешному решению проблемной ситуации, т.к. активно включается мыслительная деятельность обучающихся при широком использовании наглядности и т.

Работа в малых группах, дает возможность всем обучающимся участвовать в работе группы, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, разрешать возникающие разногласия;

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Основы экологической экспертизы : учебник / В.М. Питулько, В.К. Донченко, В.В. Растоскуев, В.В. Иванова. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 566 с.	Осн	-	ЭБС ZNANIUM
Масленникова И. С. Экологический менеджмент и аудит : учебник и практикум для бакалавриата и специалитета / И. С. Масленникова, Л. М. Кузнецов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 328 с.	Осн	-	ЭБС Юрайт
Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с.	Осн	-	ЭБС Юрайт
Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - Москва:Дашков и К, 2017. - 412 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM
Петрище Ф.А.Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров.- 5-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 508 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM
Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза. - Москва:Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с.	Доп	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unicon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий *лекционного типа* групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории:

Таблица 9.2.2 – Лаборатория «Лабораторный комплекс»

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилукская, д. 3, аудитория №403	Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 40 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт., Моноблок Acer Aspire Z1811 Intel Core i5-2400S@2.50GHz/4Gb/1Tb - 1 шт., Компьютер I3-8100/8Гб/500Гб/ Philips224E5QSB - 13 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт., Колонки JBL(белые) - 2 шт., Экран с электроприводом Screen Media Champion 203x153cm. MW 4:3. 4-уг. корпус - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт., Беспроводная точка доступа/UNI FI AP PRO/Ubiquiti - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия..

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния

здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины
образовательной программы направления подготовки 38.03.07
*Товароведение, направленность: Экспертиза и менеджмент
товаров (бакалавриат)*

[illegible]