

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, квалитетические, 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

Код	Наименование компетенции	наименование показателя достижения компетенции
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

Код	Наименование компетенции	наименование показателя достижения компетенции
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
ИТОГО:	180	180
з.е.	5	5

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
ИТОГО:	180	180
з.е.	5	5

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		

	ИТОГО:	32	48	64	1.6	34.4
--	---------------	-----------	-----------	-----------	------------	-------------

Форма обучения Заочная

№ п/п	Наименование разделов/тем дисциплины	Лекции	Прак. занятия	СРС	Кагг	Контроль
	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		
	ИТОГО	6	10	155	1.6	7.4

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 проводятся 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

При осуществлении образовательного процесса студентами и профессорско-преподавательским составом используются следующее:	
Оборудование:	Проектор; Интерактивная доска; Ноутбук; Экран на треноге; ПК; Колонки.
Программное обеспечение и информационно справочные системы:	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. - 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:

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	№ аудитории	Перечень оборудования и технических средств обучения
<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, флипчат.</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"> • Компьютер Cel 3 ГГц, 512Мб, 120Гб, FDD, • Компьютер Intel Pentium Dual CPU 1,8 ГГц, 2048 Мб • Компьютер Intel Core i3 CPU 3,4 ГГц, 4 Гб • Компьютер Intel Core i5 CPU 3,2 ГГц, 4 Гб • Лицензионное программное обеспечение - Windows XP Professional SP3, Windows 7 • Microsoft Office 2007, 2010 • 1С Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях • Антивирус DoctorWeb • Консультант Плюс • Corel Draw Graphics Suite X4 • Adobe Connect 9 (вебинар)

Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	№ аудитории	Перечень оборудования и технических средств обучения
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	