

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена  
на заседании кафедры

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Зуева О.Н.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Товароведение и экспертиза комбинированных и функциональных товаров
Направление подготовки	38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ
Профиль	Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Пастушкова Екатерина Владимировна	
Доцент, к.т.н.	
Тохириён Боисджони	

Екатеринбург  
2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>9</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>10</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>11</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.	
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)				
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
Зачет	180	56	28	28	124	5

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-19 способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	ИД-1.ПК-19 Знать: современные методы и технологии, применяемые при производстве потребительских товаров, методологию организации и проведения научных исследований по оценке потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров, научные основы инструментальных методов для оценки показателей качества и безопасности товаров. Уметь: использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, анализировать результаты научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров. Владеть навыками (трудовые действия) проведения научных исследований для оценки потребительских свойств, качества, безопасности и конкурентоспособности товаров в сфере производства обращения и таможенной деятельности
оценочно-аналитическая	

ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	ИД-1.ПК-8 Знать: свойства и показатели ассортимента товаров; потребительских свойств, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Уметь: анализировать и формировать ассортимент товаров; выявлять факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства, и качество товаров; Иметь навыки (трудовые действия) оптимизации ассортимента, товароведческой оценки товаров.
торгово-технологическая	
ПК-13 умением 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	ИД-1.ПК-13 Знать: основные нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству, качеству и комплектности Уметь: определять требования к товарам, проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности. Владеть навыками (трудовые действия) приемки товаров по количеству и качеству, устанавливать соответствие их качества и безопасности нормативным документам.

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
<b>Семестр 7</b>		180					
Тема 1.	Предметы и задачи дисциплины.	46	7	9		30	
Тема 2.	Товароведение и экспертиза качества комбинированных товаров. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.	42	7	5		30	
Тема 3.	Товароведение и экспертиза ферментированных пищевых продуктов. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД	44	7	7		30	
Тема 4.	Товароведение и экспертиза качества функциональных продуктов питания.	48	7	7		34	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1,4	Кейс (приложение 4)	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы Список заданий	10 баллов

Тема 2	Эссе (приложение 4).	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме. Список тем для эссе.	10 баллов
Тема 3	Коллоквиум (приложение 4).	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами. 3 задания.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
7 семестр (За)	Билет (приложение 5).	Билет содержит 3 теоретических вопроса	50-100 баллов

### ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Предметы и задачи дисциплины.

Предпосылки создания продуктов лечебно-профилактического назначения. Демографическая ситуация и безопасность населения, как необходимое условие разработки продуктов лечебно-профилактического назначения. Связь между структурой питания и состоянием здоровья населения. Демографический кризис в России, перспективы улучшения демографической

Тема 2. Товароведение и экспертиза качества комбинированных товаров. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.

Рынок комбинированных продуктов. Принципы разработки комбинированных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству Лечебно-профилактическое питание, значение. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием населения. Контроль качества лечебно-профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание при онкологических заболеваниях, принципы. Рекомендованные продукты. Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Белково-энергетическая недостаточность. Болезни, обусловленные нарушениями поступления микроэлементов и пищевых волокон, избыточным питанием. Особенности питания и продукты специализированного назначения для различных групп

Тема 3. Товароведение и экспертиза ферментированных пищевых продуктов. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.

Теории питания. Понятие о сбалансированном питании, формула сбалансированного питания. Питание детей и подростков, пожилых людей, беременных и кормящих матерей. Питание спортсменов. Совершенствование системы контроля и продвижения продуктов лечебно-профилактического назначения. Нормативно-технические документы, установленные законодательством российской федерации при организации и использовании лечебного питания.

Тема 4. Товароведение и экспертиза качества функциональных продуктов питания.

Продукты лечебно-профилактического назначения в условиях повышенной антропогенной нагрузки на среду обитания. Воздействие факторов антропогенного загрязнения окружающей среды на состояние здоровья населения. Функциональное питание: концепция, понятия о функциональном пищевом продукте и физиологически функциональных ингредиентах. Требования к качеству функциональных пищевых продуктов.

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Предметы и задачи дисциплины.

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими требованиями к функциональным продуктам и комбинированным товарам, приобретение практических навыков

План проведения занятия:

1. Ознакомиться с теоретическими положениями в соответствии с ГОСТ 52349 – 2005 Термины и определения.
2. Практическое задание – ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к функциональным продуктам.

3. Защита докладов

Тема 2. Товароведение и экспертиза качества комбинированных товаров. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами оценки качества комбинированных товаров и приобретение практических навыков по экспертизе.

План проведения занятия:

1. Ознакомиться с теоретическими положениями оценки качества комбинированных товаров.
2. Практическое задание – провести экспертизу качества комбинированных товаров, на примере представленных образцов. По результатам проведенных исследований дать заключение о качестве.

3. Защита докладов

Тема 3. Товароведение и экспертиза ферментированных пищевых продуктов. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами требований предъявляемых к качеству ферментированных пищевых продуктов и приобретение практических навыков

План проведения занятия:

1. Ознакомиться с теоретическими основами требований предъявляемых к качеству ферментированных пищевых продуктов
2. Практическое задание – изучить ГОСТ Р 55285 – 2012 Продукты яичные жидкие и су-хие пищевые ферментированные. Технические условия. Провести экспертизу качества на примере молочных товаров

3. Защита докладов

Тема 4. Товароведение и экспертиза качества функциональных продуктов питания.

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими требованиями, предъявляемым к функциональным товарам и приобретение практических навыков

План проведения занятия:

1. Ознакомиться с требованиями, предъявляемым к функциональным товарам на основании действующей нормативной документации
2. Практическое задание – провести оценку качества функциональных продуктов на примере пищевых продуктов детского питания, провести оценку качества по органолептическим показателям ПДП и изучить физико – химический контроль качества на примере молочных смесей
3. Практическое задание – решение ситуационных задач

4. Защита докладов

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Предметы и задачи дисциплины.

Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с презентацией

Тема 2. Товароведение и экспертиза качества комбинированных товаров. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.

Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с презентацией

Тема 3. Товароведение и экспертиза ферментированных пищевых продуктов. Идентификационные признаки и классификация по ТН ВЭД ЕАЭС.

Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с презентацией

Тема 4. Товароведение и экспертиза качества функциональных продуктов питания.

Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с презентацией



7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа не предусмотрена учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Курсовая работа не предусмотрена учебным планом

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Донскова Л. А., Лейберова Н. В., Феофилактова О. В.. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Ч. 2. Животная группа [Электронный ресурс]:лабораторный практикум для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению 38.03.07 "Товароведение". - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2016. - 59 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487072.pdf>

2. Коник Н. В.. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальностям "Товароведение" и "Коммерция". - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=397798>

3. Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т.. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: Дашков и К°, 2018. - 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=513905>

4. Данильчук Ю. В.. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения) всех форм обучения. - Москва: ИНФРА- М, 2017. - 174 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=558381>

#### **Дополнительная литература:**

1. Мусина О. Н., Щетинин М. П.. Поликомпонентные продукты на основе комбинирования молочного и зернового сырья: монография. - Барнаул: Издательство Алтайского государственного университета, 2010. - 242 с.

2. Попова Л. И.. Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим и социально-экономическим направлениям. - Москва: Юрайт, 2019. - 205 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/426867>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень лицензионное программное обеспечение:**

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.