

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Иванович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2ata164b40950a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

16.12. 2019 г.
протокол № 3
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



(Handwritten signature)
Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Товароведение и экспертиза товаров
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020

Разработана:
Доцент, к.т.н.
Пастушкова Екатерина Владимировна

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

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 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является понимание основных терминов товароведения продовольственных товаров, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественно - научного цикла; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и общественного питания, других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации.

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.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 6						
Зачет, Контрольная работа	144	16	8	8	124	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ИД-1.ОПК-1 Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владеет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ИД-1.ОПК-3 Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.
--	--

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ИД-1.ПК-26 Знать: средства измерения при проведении экспериментов, методы и средства статистической обработки полученных данных. Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и составления отчета, написания научных публикаций

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 6		14					
Тема 1.	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	14	1	1		12	
Семестр 6		14					
Тема 2.	Товароведение и экспертиза кондитерских изделий	14	1	1		12	
Семестр 6		14					
Тема 3.	Товароведение и экспертиза плодов, овощей, грибов, продуктов их переработки	14	1	1		12	
Семестр 6		14					
Тема 4.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	14	1	1		12	
Семестр 6		22					
Тема 5.	Товароведение и экспертиза качества молока и молочных товаров	22	1	1		20	
Семестр 6		26					
Тема 6.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	26	1	1		24	
Семестр 6		18					

Тема 7.	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, яиц и яичных продуктов	18	1	1		16	
Семестр 6		18					
Тема 8.	Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	18	1	1		16	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров	Тест(Приложение 4)	10 вопросов	зачет- 70% правильных ответов и более не зачет - правильных ответов менее 70%
Товароведение и экспертиза вкусовых товаров и плодоовощной продукции	Тест(Приложение 4)	10 вопросов	зачет- 70% правильных ответов и более не зачет - правильных ответов менее 70%
Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров	Тест(Приложение 4)	13 вопросов	зачет- 70% правильных ответов и более не зачет - правильных ответов менее 70%
Товароведение и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров	Тест (Приложение 4)	20 вопросов	зачет- 70% правильных ответов и более не зачет - правильных ответов менее 70%
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
6 семестр (За)	Тест(Приложение 5)	10 вариантов по 20 вопросов	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

<p>Тема 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров</p> <p>Классификация и товароведная характеристика зерна включает в себя следующую тематику: классификация и ассортимент зерна по целевому назначению, в зависимости от химического состава и по ботаническому признаку. Принципы деления пшениц на типы и подтипы: характеристика типов и подтипов. Характеристика злаковых и бобовых культур. Классификация зерна и продуктов его переработки. Особенности состава групп, позиций, субпозиций и подсубпозиций.</p>
<p>Тема 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий</p> <p>Характеристика кондитерских товаров, особенности состава, значение в питании. Групповая классификация.</p> <p>Кондитерские изделия. Определение. Классификация, принципы деления на виды. Карамель, шоколад, конфеты: отличительные признаки, оценка качества и потребительских свойств.</p>
<p>Тема 3. Товароведение и экспертиза плодов, овощей, грибов, продуктов их переработки</p> <p>Товароведная классификация плодоовощных товаров. Принципы деления на группы, виды, товарные сорта.</p> <p>Овощи свежие. Методика оценки качества свежих овощей: картофель, свекла столовая, лук репчатый.</p> <p>Плоды и овощи переработанные. Классификация и ассортимент.</p> <p>Технические требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p>
<p>Тема 4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров</p> <p>Классификация. Чай. Кофе. Требования к качеству. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Технологические особенности производства, отличительные признаки потребительских свойств. Слабоалкогольные и крепкие алкогольные напитки. Требования к качеству.</p>
<p>Тема 5. Товароведение и экспертиза качества молока и молочных товаров</p> <p>Основные направления формирования ассортимента и повышения качества молочных продуктов.</p> <p>Молоко питьевое и кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Особенности потребительских свойств. Факторы, формирующие свойства и качество молока и кисломолочных продуктов. Экспертиза качества.</p> <p>Сыры. Классификация и ассортимент. Особенности потребительских свойств. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока и молочных продуктов.</p>
<p>Тема 6. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров</p> <p>Общая классификация. Основные направления развития мировой науки о мясе. Перспективы развития мясной промышленности.</p> <p>Мясо убойных видов животных. Классификация. Клеймение и маркировка мяса и мясных продуктов. Характеристика мяса отдельных видов животных.</p> <p>Продукты переработки мяса: колбасные изделия и мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p>
<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, яиц и яичных продуктов</p> <p>Роль жиров в питании. Состояние потребительского рынка масложировой продукции.</p> <p>Растительные масла. Классификация и ассортимент. Технологические особенности производства. Характеристика отдельных видов растительных масел. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение растительных масел.</p> <p>Животные жиры: масло из коровьего молока, маргарин и спреды.</p> <p>Отличительные признаки потребительских свойств. Требования к качеству.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p> <p>Яйца и яичные товары, классификация, категории, экспертиза качества, пороки. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.</p>

Тема 8. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров
Живая рыба. Охлажденная и мороженая рыба. Особенности классификации и потребительских свойств. Условия реализации.
Продукты переработки рыбы. Соленая, пряная и маринованная рыба. Копченые рыбные товары. Классификация и характеристика. Экспертиза качества. Дефекты.
Упаковка, маркировка, транспортирование

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров Особенности терминологии и классификации зерномучных товаров в ТН ВЭД ЕАЭС. Изучение идентификационных признаков зерномучных товаров. Определение кода и размера таможенной ставки для товаров данной группы.
Тема 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий Классификация кондитерских товаров, в т.ч. меда натурального и искусственного в ТН ВЭД ЕАЭС
Тема 3. Товароведение и экспертиза плодов, овощей, грибов, продуктов их переработки Особенности терминологии и классификации свежих и переработанных плодов. Определение кода и размера таможенной ставки для товаров данной группы.
Тема 4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров Экспертиза и оценка качества чая и кофе по регламентируемым показателям качества.
Тема 5. Товароведение и экспертиза качества молока и молочных товаров Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение молока и молочных продуктов по требованиям НД.
Тема 6. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров Экспертиза и оценка качества вареной колбасы и мясных консервов.
Тема 7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, яиц и яичных продуктов Экспертиза и оценка качества растительного масла и яиц.
Тема 8. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров Экспертиза и оценка качества рыбных консервов и мороженой рыбы.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение муки, макаронных изделий по требованиям НД.
Тема 2. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение карамели, шоколада и конфет по требованиям НД.
Тема 3. Товароведение и экспертиза плодов, овощей, грибов, продуктов их переработки Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение плодоовощных товаров по требованиям НД.
Тема 4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение слабоалкогольных и крепких алкогольных напитков по требованиям НД.
Тема 5. Товароведение и экспертиза качества молока и молочных товаров Товароведная характеристика и экспертиза качества молочных товаров
Тема 6. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение мяса и мясных товаров по требованиям НД.

<p>Тема 7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, яиц и яичных продуктов Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение пищевых жиров, яиц и яичных продуктов по требованиям НД.</p>
<p>Тема 8. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров Изучить упаковку, маркировку, транспортирование и хранение рыбы и рыбных продуктов по требованиям НД.</p>

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
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается контрольная работа
<https://portfolio.usue.ru/>

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено 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. Колобов С. В., Памбухчиянц О. В.. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 400 с.

2. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Елисеева Л. Г.. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания" и "Экономика" (квалификация "бакалавр"). - Москва: Дашков и К°, 2017. - 930 с.

3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Позняковский В. М.. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение». - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 320 с.

Дополнительная литература:

1. Нилова Л. П.. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза зерномучных товаров". - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 448 с.

2. Дячук Т. И., Кисленко В. Н.. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 366 с.

3. Березина В. В.. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум. - Москва: Дашков и К°, 2017. - 200 с.

4. Криштафович В. И., Пучкова Ю. С., Жебелева П. А., Колобов С. В., Дуборасова Т. Ю., Заикина В. И., Гурьянова С. С., Страхова С. А., Криштафович В. И.. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)". - Москва: Дашков и К°, 2008. - 588 с.

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.

Альта Максимум. Лицензионное соглашение, Лицензия.

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.