

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»  
**Одобрено**  
на заседании кафедры

26.12.2019 г.  
протокол № 5  
Зав. кафедрой Зуева О.Н.

**Утверждена**  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования  
13 января 2020 г.  
протокол № 5  
Председатель  Карх Д.А.  
(подпись)



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Товароведение и экспертиза вспомогательных товаров
Направление подготовки	38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ
Профиль	Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент,	
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 04.12.2015г. №1429)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

понимание основных терминов, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп ;идентификация и экспертиза вспомогательных, сопутствующих товаров и табачных изделий; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и 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 8						
Зачет	144	36	18	18	108	4

### 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
торгово-технологическая	

ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	ИД-1.ПК-14 Знать: требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров, правила их выкладки. Уметь: оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров Владеть навыками (трудовые действия) приемами товарного соседства и мерчендайзинга, разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь.
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	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		144					
Тема 1.	Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение и экспертиза вспомогательных товаров».	18	2			16	
Тема 2.	Товароведная характеристика и ассортимент пищевых добавок.	22	2			20	
Тема 3.	Товароведная характеристика и ассортимент натуральных улучшителей консистенции.	25	3	4		18	
Тема 4.	Товароведная характеристика и ассортимент пряностей и приправ.	27	3	6		18	
Тема 5.	Ассортимент сопутствующих товаров.	22	4			18	
Тема 6.	Экспертиза вспомогательных товаров.	30	4	8		18	

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

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

Тема 1-2	Тест (контрольная работа № 1) (приложение 4)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. состоит и 8 вопросов.	10 баллов
Тема 3-4	Тест (контрольная работа № 2) (приложение 4)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. состоит из 10 вопросов.	10 баллов
Тема 5-6	Коллоквиум (приложение 4)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами. состоит из 3 вопросов.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
8 семестр (За)	Билет (приложение 5)	Задание для зачета включает в себя 3 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. Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение и экспертиза вспомогательных товаров».

Краткая характеристика вспомогательных товаров, их место и роль в рационе человека. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания.

Необходимость овладения знаниями товароведения вспомогательных товаров. Цель и задачи курса. Методические и теоретические основы изучения дисциплины.

Тема 2. Товароведная характеристика и ассортимент пищевых добавок.

Крахмал как пищевой продукт, его значение в питании человека. Рынок крахмала. Виды крахмала. Формирование качества крахмала в процессе производства. Характеристика основных свойств различных видов крахмала (картофельного, кукурузного, пшеничного, рисового и др.). Показатели качества. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты и причины их возникновения.

Модифицированные крахмалы, способы их производства, виды, свойства, показатели качества, использование.

Патока. Виды патоки в зависимости от способа получения и назначения. Особенности получения, химического состава, свойств и градации качества. Показатели качества. Упаковка, хранение. Использование патоки в

Тема 3. Товароведная характеристика и ассортимент натуральных улучшителей консистенции.

Желирующие продукты и разрыхлители

Агар и его разновидности как пищевой продукт, его значение в питании человека.

Классификация желирующих продуктов. Состав агара и агароида.

Физико-химические свойства агара. Особенности производства агара и агароида.

Формирование ассортимента желирующих продуктов. Показатели качества пектина и желатина пищевого. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты, причины их возникновения.

Разрыхлители, определение, их классификация, оценка качества, хранение.

Тема 4. Товароведная характеристика и ассортимент пряностей и приправ. Пряности. Значение в питании. Классификация. Характеристика основных видов по химическому составу. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Соль поваренная. Значение в питании. Виды. Требования к качеству.

Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение. Возможные дефекты.

Уксус столовый. Значение в питании. Виды. Требования к качеству.

Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение.

Уксусная эссенция. Общая характеристика

Горчица столовая ее виды. Соус.

Пряности. Классические (экзотические). Их виды. Происхождение, произрастание, химический состав, применение в кулинарии.

Пряности. Местные приправы. Их виды. Происхождение, произрастание, химический состав, применение в кулинарии

Тема 5. Ассортимент сопутствующих товаров.

Определение. Краткая характеристика

Спички. Сырье, получение, классификация. Ассортимент, оценка качества. Укладка, упаковка, маркировка, хранение. Дефекты.

Тема 6. Экспертиза вспомогательных товаров.

Методы идентификации и оценки соответствия вспомогательных товаров. Структура идентификации. Показатели идентификации товаров.

Свойства и показатели качества. Дефекты вспомогательных товаров. Сертификация вспомогательных товаров.

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 3. Товароведная характеристика и ассортимент натуральных улучшителей консистенции.

Цель работы: выработать умение и навыки в подготовке объединенной пробы для оценки качества желатина, проведение экспертизы качества желатина.

Определение массы нетто желатина, фасовочного в пакетах и пачках.

Проведение испытания. Массу нетто определяют расчетным путем по разности массы брутто и тары. Массу брутто и тары (упаковки) определяют взвешиванием. Результаты взвешивания записывают с точностью до второго знака после запятой.

Обработка результатов. За результат анализа принимают среднее арифметическое значение от взвешивания не менее двух упаковочных единиц. Вычисление проводят с точностью до 0,01 и округляют до 0,1.

Определение внешнего вида цвета. Исследуемый образец рассыпают слоем одинаковой толщины на листе белой бумаги и визуально определяют цвет желатина.

Определение запаха и вкуса. Метод основан на органолептической оценке раствора и студня желатина при определенной температуре.

~~Проведение испытания~~

Тема 4. Товароведная характеристика и ассортимент пряностей и приправ.

Цель работы: выработать умение и навыки в подготовке объединенной пробы для оценки качества пряностей, проведение экспертизы качества пряностей.

1. Определение качества упаковки и маркировки.

2. Приемка партии лаврового листа по качеству

3. Решение ситуационных задач

Тема 6. Экспертиза вспомогательных товаров.

Экспертиза вспомогательных товаров.

## 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение и экспертиза вспомогательных товаров».

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

Тема 2. Товароведная характеристика и ассортимент пищевых добавок.

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

Тема 3. Товароведная характеристика и ассортимент натуральных улучшителей консистенции.

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

Тема 4. Товароведная характеристика и ассортимент пряностей и приправ.

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

Тема 5. Ассортимент сопутствующих товаров.

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

Тема 6. Экспертиза вспомогательных товаров.

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



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. Резниченко И. Ю., Позняковский В. М., Попов А. М., Камбаров А. О., Позняковский В. М.. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие для подготовки бакалавров и магистров по направлению 38.03.07 (100800) "Товароведение". - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 270 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=443817>

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

### **Дополнительная литература:**

1. Сидоренко Ю. И., Сапронова Л. А., Громова В. А., Подгорнова Н. М., Сидоренко Ю. И.. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов", 260505.65 "Технология детского и функционального питания" и 260503.65 "Технология субтропических и пищевых продуктов". - Москва: ИНФРА-М, 2013. - 182 с.

2. Сидоренко Ю. И.. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 182 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/541927>

3. Феофилактова О. В., Заворохина Н. В., Лейберова Н. В., Пастушкова Е. В.. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Ч. 1. Товары растительного происхождения [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 73 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p485361.pdf>

4. 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>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ 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.