

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный идентификатор:  
24f866be2aca164840368bb31e509a0531e605f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»**  
**Одобрена**

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 специализированных продуктов и биологически активных добавок
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.	
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>5</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

дать студентам теоретические знания и практические навыки для формирования специалистов, способных самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования специализированных продуктов, в том числе биологически активных добавок, необходимости рассмотрения ассортимента, контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения специализированных продуктов и биологически активных добавок, так и продуктов, полученных с их применением.

### 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	

<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p>

## 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.	Общая характеристика пищевых продуктов специализированного назначения.	13	3			10	
Тема 2.	Специализированные продукты в современной структуре питания.	23	1	2		20	
Тема 3.	Особенности потребительских свойств специализированных продуктов.	14	2			12	
Тема 5.	Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на жировой основе.	6	2			4	
Тема 6.	Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на зерновой основе.	19	2	5		12	
Тема 7.	Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на плодоовощной основе.	25	2	5		18	
Тема 8.	Товароведная характеристика специализированных напитков.	14	2			12	
Тема 9.	Товароведная характеристика биологически активных добавок к	30	4	6		20	

## 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	Тест (приложение 4).	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося состоит из 10 заданий.	10 баллов
Тема 2	Тест (приложение 4).	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося состоит из 10 заданий.	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 состоит из 3 заданий.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
8 семестр (За)	Билет	Билет содержит 2 теоретических вопроса и одну ситуационную задачу (приложение 5).	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

<p>Тема 1. Общая характеристика пищевых продуктов специализированного назначения. Общее состояние вопроса. Государственная политика в области здорового питания населения России. Основные принципы государственной политики в области здорового питания. Основные направления государственной политики в области здорового питания.</p>
<p>Тема 2. Специализированные продукты в современной структуре питания. Закон РФ «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Разработка и создание функциональных продуктов. Требования к оценке качества и безопасности специализированных продуктов, порядок проведения товарной экспертизы</p>
<p>Тема 3. Особенности потребительских свойств специализированных продуктов. Качество продукции. Показатели назначения . Показатели надежности .Показатели технологичности . Показатели стандартизации и унификации . Эргономические показатели.Эстетические показатели. Показатели транспортабельности . Патентно-правовые показатели . Требования к качеству пищевых продуктов. Требования к пищевой ценности пищевых продуктов</p>
<p>Тема 4. Классификация и характеристика основных групп специализированных продуктов. Классификация пищевых продуктов специального назначения. Научная классификация . Подклассы пищевых специализированных продуктов. Направления и задачи производства специализированных продуктов. Основные требования к созданию специализированных</p>
<p>Тема 5. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на жировой основе. Масложировая промышленность. Продукция масложировой отрасли . Функциональные свойства растительных масел . Химические свойства специализированных продуктов на жировой основе.Маргариновая продукция.</p>
<p>Тема 6. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на зерновой основе. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ЗЛАКОВ.Пищевая ценность хлебобулочных изделий . Ассортимент и перспективное направление при производстве функциональных и диетических хлебобулочных изделий . Пшеничные отруби .</p>
<p>Тема 7. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на плодоовощной основе. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на плодоовощной основе.</p>
<p>Тема 8. Товароведная характеристика специализированных напитков. Товароведная характеристика специализированных напитков.</p>
<p>Тема 9. Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище. Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Специализированные продукты в современной структуре питания.</p> <p>Цель занятий: – ознакомление с теоретическими требованиями к функциональным продуктам, приобретение практических навыков</p> <p>План проведения занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с теоретическими положениями в соответствии с ГОСТ 52349 – 2005 Термины и определения.</li> <li>2. Практическое задание – ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к функцио-нальным продуктам.</li> <li>3. Защита докладов</li> </ol>
--

<p>Тема 6. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на зерновой основе.</p> <p>на зерновой основе</p> <p>Цель работы: изучить актуальный ассортимент продуктов на зерновой основе специализированного назначения, особенности состава отдельных наименований, порядок и методы проведения экспертизы качества.</p> <p>План работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение образцов для исследования</li> <li>2. Изучение нормативных документов и каталогов</li> <li>3. Задания, для выполнения лабораторной работы</li> </ol> <p>4 Защита докладов</p>
<p>Тема 7. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на плодоовощной основе.</p> <p>Цель работы: изучить актуальный ассортимент продуктов на плодоовощной основе специализированного назначения для питания детей, особенности состава отдельных наименований, порядок и методы проведения экспертизы качества.</p> <p>План работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение образцов для исследования</li> <li>2. Изучение нормативных документов и каталогов</li> <li>3. Задания, для выполнения лабораторной работы</li> </ol> <p>4 Защита докладов</p>
<p>Тема 9. Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище.</p> <p>Цель работы: изучить актуальный ассортимент БАД, особенности состава отдельных наименований, порядок и методы проведения экспертизы качества.</p> <p>План работы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение образцов для исследования</li> <li>2. Изучение нормативных документов и каталогов</li> <li>3. Задания, для выполнения лабораторной работы</li> </ol> <p>4. Защита докладов</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Общая характеристика пищевых продуктов специализированного назначения.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 2. Специализированные продукты в современной структуре питания.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 3. Особенности потребительских свойств специализированных продуктов.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 4. Классификация и характеристика основных групп специализированных продуктов.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 5. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на жировой основе.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 6. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на зерновой основе.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>
<p>Тема 7. Товароведная характеристика специализированных продуктов питания на плодоовощной основе.</p> <p>Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с</p>



Тема 8. Товароведная характеристика специализированных напитков.  
Повторение и изучение материала лекций, проработка материала и составление опорного конспекта, подготовка к практическим занятиям, подготовка реферативного сообщения с

Тема 9. Товароведная характеристика биологически активных добавок к пище.  
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  
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Не предусмотрено учебным планом

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. Линич Е. П., Сафонова Э. Э.. Функциональное питание: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 180 с.
2. Неповинных Н. В., Птичкина Н. М.. Пищевые волокна. Функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки: монография. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 204 с.

3. Юдина С. Б.. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 280 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>

4. Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н.. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 104 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104857>

#### **Дополнительная литература:**

1. Позняковский В. М., Чугунова О. В., Тамова М. Ю., Позняковский В. М.. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки:учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлениям подготовки 19.03.04 и 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания". - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 143 с.

2. Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А.. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)". - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. - 421 с.

3. Кольман О.Я., Иванова Г.В.. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения [Электронный ресурс]:Монография. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2016. - 168 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/967757>

4. Юдина С. Б.. Технология продуктов функционального питания:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 279 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.

#### **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.