

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 однородных групп продовольственных 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.  
Лейберова Наталия Викторовна

Доцент, к.с.-х.н.  
Донскова Людмила Александровна

Доцент, к.т.н.  
Меркулова Надежда Юрьевна

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>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>10</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</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>11</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</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

Целью освоения дисциплины Товароведения однородных групп продовольственных товаров является понимание основных терминов товароведение однородных групп 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 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 базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
Зачет с оценкой	72	56	28	28	16	2
Семестр 4						
Экзамен, Курсовая работа	216	72	36	36	108	6
	288	128	64	64	124	8

### 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
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-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 3		16					
Тема 1.	Товароведение зерномучных товаров.	16	6	6		4	
Семестр 3		18					
Тема 2.	Товароведение кондитерских товаров	18	8	6		4	
Семестр 3		19					
Тема 3.	Товароведение вкусовых товаров	14	6	4		4	
Тема 4.	Товароведение вспомогательных	5	2	2		1	
Семестр 3		19					
Тема 5.	Товароведная характеристика плодов и овощей	19	6	10		3	

Семестр 4		34					
Тема 6.	Товароведная характеристика молочных товаров	34	6	12		16	
Семестр 4		40					
Тема 7.	Товароведная характеристика мясных товаров	40	10	6		24	
Семестр 4		40					
Тема 8.	Товароведная характеристика рыбных товаров	40	10	6		24	
Семестр 4		66					
Тема 9.	Товароведная характеристика пищевых жиров	52	8	8		36	
Тема 10.	Товароведная характеристика яичных товаров	14	2	4		8	

### 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)	15 вопросов	10 баллов
Тема 2	Тест (Приложение 4)	15 вопросов	10 баллов
Тема 3	Тест (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Тема 4	Тест (Приложение 4)	12 вопросов	10 баллов
Тема 5	Опрос (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Тема 8	Опрос (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
4 семестр (Эк)	Тест (Приложение 5)	Тест состоит из 40 вопросов: 10 - по растительной группе, 30- по животной	10 баллов
4 семестр (КР)	Курсовая работа (Приложение 7)	Курсовая работа состоит из введения, аналитической, практической части, заключения и списка использованных источников	10 баллов
3 семестр (ЗаО)	Тест (Приложение 5)	Тест состоит из 40 вопросов по растительной группе товаров	10 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. Товароведение зерномучных товаров.  
Товароведная характеристика зерномучных товаров

Тема 2. Товароведение кондитерских товаров Товароведная характеристика кондитерских товаров
Тема 3. Товароведение вкусовых товаров Товароведная характеристика вкусовых товаров
Тема 4. Товароведение вспомогательных товаров Товароведная характеристика вспомогательных товаров
Тема 5. Товароведная характеристика плодов и овощей Товароведная характеристика плодоовощной продукции на примере плодов и овощей
Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров Товароведная характеристика молочных товаров на примере молока питьевого, масла сливочного, кисломолочной продукции
Тема 7. Товароведная характеристика мясных товаров Товароведная характеристика мясных товаров
Тема 8. Товароведная характеристика рыбных товаров Товароведная характеристика рыбных товаров на примере свежей рыбы, рыбных товаров и консервов
Тема 9. Товароведная характеристика пищевых жиров Товароведная характеристика пищевых жиров
Тема 10. Товароведная характеристика яичных товаров Товароведная характеристика яичных товаров

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Товароведение зерномучных товаров.  Товароведная оценка качества зерномучных товаров на примере хлеба печеного и макаронных изделий
Тема 2. Товароведение кондитерских товаров  Товароведная оценка качества кондитерских изделий на примере печенья и карамели
Тема 3. Товароведение вкусовых товаров  Товароведение вкусовых товаров на примере сока.
Тема 4. Товароведение вспомогательных товаров  Товароведная оценка качества поваренной соли
Тема 5. Товароведная характеристика плодов и овощей  Товароведная оценка качества плодоовощной продукции на примере овощных консервов и свежих плодов
Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров  Товароведная оценка качества молочных товаров на примере кисломолочной продукции Товароведная оценка качества твердых сычужных сыров
Тема 7. Товароведная характеристика мясных товаров  Товароведная оценка качества мясных товаров на примере мясных консервов
Тема 8. Товароведная характеристика рыбных товаров  Товароведная оценка качества рыбных товаров на примере рыбных товаров и консервов
Тема 9. Товароведная характеристика пищевых жиров  Товароведная оценка качества пищевых жиров на примере масла растительного
Тема 10. Товароведная характеристика яичных товаров  Товароведная оценка качества яичных товаров



### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Товароведение зерномучных товаров. Товароведная характеристика круп
Тема 2. Товароведение кондитерских товаров Товароведная характеристика шоколада
Тема 3. Товароведение вкусовых товаров Товароведная характеристика чайной и алкогольной продукции
Тема 4. Товароведение вспомогательных товаров Товароведная характеристика пряностей и приправ
Тема 5. Товароведная характеристика плодов и овощей Товароведная характеристика свежих плодов и овощей
Тема 6. Товароведная характеристика молочных товаров Товароведная характеристика сыра, молочных консервов, мороженого
Тема 7. Товароведная характеристика мясных товаров Товароведная оценка качества колбасных изделий, мясных полуфабрикатов
Тема 8. Товароведная характеристика рыбных товаров Товароведная характеристика гидробионтов, вяленой и копченой рыбы
Тема 9. Товароведная характеристика пищевых жиров Товароведная характеристика пищевых жиров
Тема 10. Товароведная характеристика яичных товаров Товароведная характеристик яичных товаров

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  
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
размещается курсовая работа  
<http://portfolio.usue.ru>

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

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
Приложение 7

## **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. Шевченко В. В., Вытовтов А. А., Карасева Е. Н., Лазарев Е. Н., Малютенкова С. М., Нилова Л. П., Пилипенко Т. В., Старостенко И. Э.. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров". - Москва: ИНФРА-М, 2012. - 751 с.

2. Тимофеева В. А.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 495 с.

3. 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

4. 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>

5. 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>

6. Колобов С. В., Памбухчянц О. В.. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=415542>

7. Дячук Т. И., Кисленко В. Н.. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс]: справочник. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 366 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=950268>

8. Калачев С. Л.. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - Москва: Юрайт, 2019. - 477 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/425165>

9. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>

**Дополнительная литература:**

1. Замедлина Е.А.. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2019. - 156 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1021058znanium.com>

2. Замедлина Е. А.. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. - 156 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1021058>

**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:**

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

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.

Adobe Premiere Pro CC. Договор № 180-С-2019 от 17.12.2019. Срок действия лицензии 13.12.2020.

Adobe Photoshop CC. Договор № 180-С-2019 от 17.12.2019. Срок действия лицензии 13.12.2020.

Adobe InDesign CC. Договор № 180-С-2019 от 17.12.2019. Срок действия лицензии 13.12.2020.

Adobe InCopy CC. Договор № 180-С-2019 от 17.12.2019. Срок действия лицензии

**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.