

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 Чугунова О.В.

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	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Борцова Екатерина Леонидовна	

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

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий является формирование у студентов теоретических основ и практических навыков организации производства технологических процессов приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий в заготовочных предприятиях (цехах) и на фабриках кондитерских изделий.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной 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 8						
Экзамен	180	66	22	44	87	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
производственно-технологическая	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД-1.ПК-6 Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания

<p>ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования</p>
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.</p>

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 8</b>		<b>153</b>					
Тема 1.	Основы изучения централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.	16	2	4		10	
Тема 2.	Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	18	4	4		10	
Тема 3.	Организация работы заготовочного цеха: мясной цех.	18	2	6		10	
Тема 4.	Организация работы заготовочного цеха: овощной цех	14	2	4		8	
Тема 5.	Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех	18	2	6		10	
Тема 6.	Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех.	18	2	6		10	
Тема 7.	Организация работы кулинарного цеха	18	2	6		10	
Тема 8.	Организация работы кондитерского	18	2	6		10	
Тема 9.	Организация работы мучного цеха	15	4	2		9	

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

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-9	Задачи (приложение 4)	Обучающимся необходимо выполнить 4 задачи (индивидуальных задания), используя варианты рецептур из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания»	20 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
8 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (приложение 5)	Билет состоит из одного теоретического вопроса и одного практического задания.	Первый вопрос 30 баллов, второй вопрос - 30 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 течение 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 окончании 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 окончании 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. Основы изучения централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.</p> <p>Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Роль и место централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий в инфраструктуре общественного питания.</p>
<p>Тема 2. Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий</p> <p>Особенности технологии и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.</p>
<p>Тема 3. Организация работы заготовочного цеха: мясной цех.</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности мясного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы мясного цеха.</p>
<p>Тема 4. Организация работы заготовочного цеха: овощной цех</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности овощного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы овощного цеха.</p>
<p>Тема 5. Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности рыбного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы рыбного цеха.</p>
<p>Тема 6. Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех.</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности птице-гольевого цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы птице-гольевого цеха.</p>
<p>Тема 7. Организация работы кулинарного цеха</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности кулинарного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы кулинарного цеха.</p>
<p>Тема 8. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности кондитерского цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы кондитерского цеха.</p>
<p>Тема 9. Организация работы мучного цеха</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности мучного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы мучного цеха.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Основы изучения централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие деятельность общественного питания: технические регламенты, национальные стандарты, санитарные правила и др.</p>
<p>Тема 2. Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий</p> <p>Факторы, влияющие на выбор и содержание производственной деятельности. Характеристика сьювид и соос&amp;chill.</p>
<p>Тема 3. Организация работы заготовочного цеха: мясной цех.</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства мясных полуфабрикатов, технологические и аппаратно-технологические схемы производства мясных полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест в мясном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 4. Организация работы заготовочного цеха: овощной цех</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства овощных полуфабрикатов, технологические и аппаратно-технологические схемы производства овощных полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 5. Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства рыбных полуфабрикатов, технологические и аппаратно-технологические схемы производства рыбных полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест в рыбном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>

<p>Тема 6. Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех.</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов и птицы, технологические и аппаратно-технологические схемы производства полуфабрикатов из субпродуктов и птицы. Требования к организации рабочих мест в птице-гольевом цехе. <u>Организация труда, требования в микроклимату.</u></p>
<p>Тема 7. Организация работы кулинарного цеха</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства кулинарной продукции, технологические и аппаратно-технологические схемы производства кулинарной продукции. Требования к <u>организации рабочих мест в кулинарном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</u></p>
<p>Тема 8. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства кондитерских изделий, технологические и аппаратно-технологические схемы производства кондитерских изделий. Требования к <u>организации рабочих мест в кондитерском цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</u></p>
<p>Тема 9. Организация работы мучного цеха</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства мучных изделий, технологические и аппаратно-технологические схемы производства мучных изделий. Требования к <u>организации рабочих мест в мучном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</u></p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Основы изучения централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Решение задач</p>
<p>Тема 2. Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2.Решение задач.</p>
<p>Тема 3. Организация работы заготовочного цеха: мясной цех.</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Решение задачи</p>
<p>Тема 4. Организация работы заготовочного цеха: овощной цех</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2.подготовка к собеседованию.</p>
<p>Тема 5. Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Решение задачи 2.</p>
<p>Тема 6. Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех.</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Решение задачи 3.</p>
<p>Тема 7. Организация работы кулинарного цеха</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Решение задач.</p>
<p>Тема 8. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников</p> <p>2. Решение задачи 4.</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

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа учебным планом не предусмотрена.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

## **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. Матвеева Т. В., Корячкина С. Я.. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры:производственно-практическое издание. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 360 с.

2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С.. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2018. - 414 с. – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625>

3. Рензьева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С.. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 156 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98244>

**Дополнительная литература:**

1. Васюкова А. Т.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: сборник. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 208 с.

2. Павлов А. В.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативный документ. - Санкт-Петербург: Гидрометеиздат, 1998. - 392

3. Красуля О. Н., Николаева С. В., Токарев А. В., Краснов А. Е., Панин И. Г.. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров и магистров 260100 «Продукты питания из растительного сырья», 260200 «Продукты питания животного происхождения» и 260500 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 320 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69866](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69866)

**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 Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

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.

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

-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.