

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

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

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

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	Системы качества и безопасности в общественном питании
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.  
Кокорева Лариса Анатольевна

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>5</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>11</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</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 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 «Системы качества и безопасности в общественном питании» является формирование компетенций, направленных на:

- приобретение навыков к организации и оказанию услуг общественного питания;
- установление и определение приоритетов в сфере производства продукции питания;
- организация документооборота по оказанию услуг на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- приобретение навыков к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности производства;
- приобретение знаний по теоретическим основам в области обеспечения и управления качеством, сертификации услуг (продукции); навыков организации работы по обеспечению качества продукции и услуг путем разработки и применения системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО 9000, системы ХАССП.

### 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	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 8						
Зачет	144	14	6	8	126	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
проектная	

<p>ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>ИД-1.ПК-28 Знать: источники поиска и выбора информации в области проектирования предприятий питания; методику составления технического задания на проект Уметь: читать чертежи предприятия питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания Владеть навыками (трудовые действия) использования информации в области проектирования предприятий питания, составления и проверки технического задания</p>
<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>ИД-1.ПК-29 Знать: виды технологического оборудования предприятий питания, проектирование предприятий питания Уметь: читать чертежи предприятия питания, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть навыками (трудовые действия) оценки результатов проектирования предприятий питания</p>
<p>производственно-технологическая</p>	
<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>

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
--	--

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
<b>Семестр 8</b>		140					
Тема 1.	Введение. Цели и задачи дисциплины	21	1			20	
Тема 2.	Основы управления качеством и безопасностью в общественном	24	1		1	22	
Тема 3.	Основные системы качества в общественном питании	25	1		2	22	
Тема 4.	Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания	26	2		2	22	
Тема 5.	Сертификация (подтверждение соответствия)	21,5	0,5		1	20	
Тема 6.	Сертификация услуг общественного питания	22,5	0,5		2	20	

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

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Темы 3, 4, 5, 6	Тест (Приложение 4)	5 тестов по изученным темам. Оценивается качество знаний по дисциплине.	до 50 баллов
Темы 3, 6	Презентация №1 и 2 (Приложение 4)	Понимание вопроса, аргументированность ответа, авторская позиция. До 10 баллов за презентацию	до 20 баллов
<b>Промежуточный контроль (Приложение 5)</b>			

8 семестр (За)	Билет к зачету (Приложение 5)	В билете 2 теоретических вопроса, 1 практическая задача.	<p>Теоретические знания: Теоретические знания: понимание сущности вопроса, умение логично изложить теоретическое содержание, владение терминологией дисциплины, до 20 баллов</p> <p>Практические умения: понимание технологии, умение изложить методическое содержание, правильность интерпретации, до 10 баллов</p>
----------------	-------------------------------	--	--

### **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. Введение. Цели и задачи дисциплины</p> <p>Цели, задачи и значение дисциплины в подготовке бакалавров. Структура дисциплины. Основные понятия учебной дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Организационные формы занятий.</p>
<p>Тема 2. Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании</p> <p>Качество продукции (услуги): определения и основополагающие понятия. Сущность качества. Роль качества в условиях рыночной экономики. Влияние качества продукции (услуг) на потребителя, производителя (исполнителя) и государство. Международные стандарты в области качества. Уровень качества. Оценка уровня качества. Жизненный цикл продукции (услуг), их конкурентоспособность. Роль квалиметрии в оценке уровня качества.</p>
<p>Тема 3. Основные системы качества в общественном питании</p> <p>Основные понятия в области управления качеством на предприятиях питания. Основные задачи и цели управления качеством. Функции управления качеством. Принципы управления качеством. Этапы управления качеством. Методы управления качеством. Организация управления качеством на предприятии питания. Системы контроля качества.</p>
<p>Тема 4. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания</p> <p>Системный подход к управлению качеством – основные понятия о системах. Объект в системе. Цели системы управления качеством. Классификация и характеристики моделей систем качества. Опыт отечественных систем управления качеством. Система управления качеством продукции (услуг) на основе стандартов ИСО 9000. Международный опыт управления качеством продукции (США, Япония, Франция). Основные принципы. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП.</p>
<p>Тема 5. Сертификация (подтверждение соответствия)</p> <p>Сущность и содержание сертификации. Схемы и системы сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Добровольная сертификация. Знаки соответствия. Организации по сертификации и испытательные лаборатории, их аккредитация. Правовые основы сертификации в РФ.</p>
<p>Тема 6. Сертификация услуг общественного питания</p> <p>Услуги общественного питания, их классификация и основные особенности. Нормативные документы на услуги общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Порядок сертификации услуг. Инспекционный контроль сертифицированных услуг.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании</p> <p>Основополагающие понятия качества продукции (услуги). Роль качества в условиях рыночной экономики. Потребитель, производитель, государство – отношение к качеству продукции. Основные стандарты в области качества. Квалиметрия в оценке уровня качества.</p> <p>Практическое задание №1</p>
<p>Тема 3. Основные системы качества в общественном питании</p> <p>Понятия в области управления качеством, цели и задачи. Основные функции и принципы управления качеством. Методы управления качеством. Управление качеством на предприятии.</p> <p>Практическое задание №2</p> <p>Презентация №1</p>
<p>Тема 4. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания</p> <p>Системный подход к управлению качеством. Классификация и характеристики моделей систем качества. Отечественные системы управления качеством. Система управления качеством продукции (услуг) на основе стандартов ИСО 9000. Международный опыт управления качеством продукции. «Японский феномен» в управлении качеством. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП.</p> <p>Практическое задание №3</p>
<p>Тема 5. Сертификация (подтверждение соответствия)</p> <p>Схемы и системы сертификации. Добровольная сертификация. Правовые основы сертификации в РФ.</p> <p>Практическое задание №4</p>



Тема 6. Сертификация услуг общественного питания  
Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания. Общественное питание в системе добровольной сертификации услуг. Применяемые схемы сертификации для предприятий питания. Порядок сертификации услуг и необходимые документы. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами.  
Практическое занятие №5  
Презентация №2

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины  
Проблемная дискуссия  
Вопросы для дискуссии:  
Какие Вы знаете основополагающие понятия в области качества?  
В чем сущность качества?  
Какова роль качества в условиях рыночной экономики?  
Какие Вы знаете международные стандарты в области качества?  
Как можно оценить уровень качества?  
Что такое конкурентоспособность?  
Что такое квалиметрия?

Тема 2. Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании  
Проблемная дискуссия  
Вопросы для дискуссии:  
1. Как называется количественная и качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции (услуги), составляющих их качество?  
2. Что представляет собой жизненный цикл продукции (услуги)?  
3. Какой показатель (безразмерный) формально характеризует качество продукции (услуг) на основании учета всех единичных свойств и определения по результатам построения квалиметрической модели качества?  
4. Перечислите основные рычаги механизма повышения качества.  
5. Перечислите основные методы оценки уровня качества услуг (продукции).  
6. Что такое квалиметрия?  
7. Перечислите основные стадии жизненного цикла услуг (продукции).  
8. Какова роль качества в определении конкурентоспособности услуг (продукции)?  
9. Перечислите международные стандарты в области качества.  
10. Что такое уровень качества услуг (продукции)?

Тема 3. Основные системы качества в общественном питании  
Тест №1  
Проблемная дискуссия  
Вопросы для дискуссии:  
1. Каковы главные цели управления качеством?  
2. Сформулируйте оперативные цели в области качества.  
3. Сформулируйте главные задачи планирования качества.  
4. Что представляет собой управление качеством?  
5. Назовите основные функции управления качеством.  
6. На каких базовых принципах строится управление качеством продукции на предприятии?  
7. Назовите конкретные методы управления качеством.  
8. В чем преимущества экономических методов управления качеством?  
9. Раскройте взаимосвязь методов управления качеством с соответствующими функциями и принципами.  
10. Перечислите этапы управления качеством на предприятии

Тема 4. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания

Тест №2

Проблемная дискуссия.

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое системный подход к управлению качеством?
2. Объекты и субъекты в управлении качеством.
3. Каковы характеристики системы управления качеством?
4. Что такое и как функционирует КС УКП?
5. Каковы современные достижения в области отечественной теории и практики управления качеством?
6. Перечислите основные положения и принципы МС ИСО 9000.
7. Каковы принципы ХАССП и на каких предприятиях данная система внедряется.

Тема 5. Сертификация (подтверждение соответствия)

Тест №3

Проблемная дискуссия.

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое сертификация и оценка соответствия?
2. Какие виды сертификации Вы знаете?
3. Какова организационная структура системы сертификации?
4. Каковы формы подтверждения соответствия?
5. Для каких целей проводится аккредитация организаций, осуществляющих подтверждение соответствия?
6. Каковы цели сертификации?

Тема 6. Сертификация услуг общественного питания

Тест №4, 5

Проблемная дискуссия.

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое услуги общественного питания?
2. Что понимается под качеством услуги общественного питания?
3. Каковы основные требования к услугам общественного питания?
4. По каким признакам классифицируются услуги общественного питания?
5. Каковы схемы сертификации услуг общественного питания?
6. Каков порядок проведения сертификации услуг общественного питания?
7. С помощью какого обозначения потребителей информируют о том, что услуги сертифицированы?

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

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

не предусмотрено

## **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. Сурков И. В., Кантере В.М.. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 336 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/367398>

2. Ермолаева Е. О., Кантере В.М.. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 336 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/925846>

### **Дополнительная литература:**

1. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н.. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания". - Новосибирск: Издательство НГТУ, 2013. - 230 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=548142>

## **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.

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

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 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

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

<http://www.rospotrebnadzor.ru>

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области**

<http://66.rospotrebnadzor.ru>

**Федеральное агентство по техническому регулированию**

<http://www.gost.ru>

## **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.