

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

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 ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Тип практики	Преддипломная практика
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 Л.А.	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	3
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	12
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	13

ВВЕДЕНИЕ

Программа практики 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 12.11.2015 г. № 1332)
---------	---

1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Преддипломная практика

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции		
Семестр 10					
Зачет с оценкой	108	2	2	102	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
Проектная	

<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>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-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ИД-1.ПК-27 Знать: оборудование и проектирование предприятий питания. Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) оснащения и планировки предприятий питания</p>
научно-исследовательская	
<p>ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>ИД-1.ПК-26 Знать: средства измерения при проведении экспериментов, методы и средства статистической обработки полученных данных. Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, использовать статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и составления отчета, написания научных публикаций</p>

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ИД-1.ПК-25 Знать: отечественные и зарубежные источники информации по производству продуктов питания. Уметь: собрать необходимые данные, проанализировать их. Владеть навыками (трудовые действия) подготовки информационного обзора и/или аналитического отчета с использованием отечественных и/или зарубежных источников научно-технической информации
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ИД-1.ПК-24 Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.
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
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ИД-1.ПК-5 Знать: технологическое (в т.ч. инновационное) оборудование предприятий питания Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть навыками (трудовые действия) оценки и планирования внедрения инноваций в производство
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	ИД-1.ПК-4 Знать: технологические процессы производства продукции питания, влияние 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-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технику безопасности на производстве, правила пожарной безопасности и охрану труда, санитарию и гигиену питания, микроклимат производственных помещений предприятий питания, уровень запыленности и загазовывания, шума, вибрации, освещенности рабочих мест Уметь: выполнять правила техники безопасности и производственной санитарии, пожарной безопасности и правила охраны труда на производстве. Владеть навыками (трудовые действия) измерения и оценки производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей профессиональной деятельности, пакеты прикладных программ, оборудование предприятий питания Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии, базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования предприятий питания Владеть навыками (трудовые действия) управления информацией с использованием прикладных программ и современных информационных технологий</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>

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>ИД-1.ОПК-4 Знает основные виды технологического оборудования разных классов предприятий питания, требования к технике безопасности при эксплуатации данного оборудования Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, предотвращать чрезвычайные ситуации в случае нарушения техники безопасности при использовании оборудования Владеет навыками использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ИД-1.ОПК-3 Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ИД-1.ОПК-2 Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ИД-1.ОПК-1 Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владеет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности

Общекультурные компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	ИД-1.ОК-7 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда. Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития; формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей. Владеет навыками планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 10		104					

Тема 1.	Технологический расчет оборудования, численности персонала и площадей производственных и прочих помещений проектируемого (реконструируемого) предприятия общественного питания. Расчет общей площади предприятия питания. Организация производства и обслуживания. Архитектурно-строительный раздел / Экспериментальная часть	75	1			74	
Тема 2.	Экономический раздел. Мероприятия по охране труда и технике безопасности	29	1			28	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль			
Тема 1	Отчет и приложения к отчету	Приложение 1 к отчету: - проектирование (реконструкция): График приготовления блюд - научная работа: Органолептическая оценка объектов исследования	зачтено / не зачтено
Тема 2	Отчет и приложения к отчету	Приложение 2 к отчету: - проектирование (реконструкция): Расчет товарооборота и валового дохода предприятия общественного питания - научная работа: Расчет себестоимости новых блюд (изделий)	зачтено / не зачтено
Промежуточный контроль			
10 семестр (ЗаО)	Отчет	Отчет (содержание) для проектирования (реконструкции) предприятия общественного питания: 1. Организационно-технологический раздел. 2. Архитектурно-строительный раздел. 3. Экономический раздел 4. Мероприятия по охране труда и технике безопасности. Отчет (содержание) для научной работы: 1. Экспериментальная часть 2. Экономический раздел. 3. Мероприятия по охране труда и технике безопасности.	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»

Промежуточная аттестация. Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено.

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 ПРАКТИКИ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Технологический расчет оборудования, численности персонала и площадей производственных и прочих помещений проектируемого (реконструируемого) предприятия общественного питания. Расчет общей площади предприятия питания. Организация производства и обслуживания. Архитектурно-строительный раздел / Экспериментальная часть Установочная лекция по технологическому (научно-исследовательскому) разделу</p>
<p>Тема 2. Экономический раздел. Мероприятия по охране труда и технике безопасности Установочная лекция по экономическому разделу</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Технологический расчет оборудования, численности персонала и площадей производственных и прочих помещений проектируемого (реконструируемого) предприятия общественного питания. Расчет общей площади предприятия питания. Организация производства и обслуживания. Архитектурно-строительный раздел / Экспериментальная часть Выполнение технологических расчетов / Проведение и анализ исследований новой продукции (блюд, изделий)</p>
<p>Тема 2. Экономический раздел. Мероприятия по охране труда и технике безопасности Выполнение экономических расчетов при проектировании (реконструкции) предприятий общественного питания или при производстве новой продукции (блюд, изделий). Разработка мероприятий по охране труда и технике безопасности</p>

7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Совместный рабочий график проведения практики
Приложение 1

7.3.2. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание
Приложение 2

7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приложение 3

7.4. Отчет по практике

Отчет размещается в портфолио

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По заявлению студента

В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:

- особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- применение 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 рабочей программой практики.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С.. Технология продукции общественного питания:учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 299 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437673>
2. Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В.. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 299 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437673>
3. Пасько О. В., Автюхова О. В.. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 231 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674>
4. Сологубова Г. С.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 332 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/427592>

Дополнительная литература:

1. Акимова Н. А., Баранов Б. А., Дзюба Г. Н., Жубрева Т. В., Липатова Л. П.. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 376 с.
2. Васюкова А. Т.. Проектирование предприятий общественного питания:практикум. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 144 с.
3. Чугунова О. В., Заворохина Н. В.. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Электронный ресурс]:[монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

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

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/>)

ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/>)

ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/>)

ЭБС Троицкий мост (<http://www.trmost.ru>)

ЭБС издательства ЮРАЙТ (<https://www.biblio-online.ru/>)

Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК» (<http://www.spark-interfax.ru/>)

Университетская информационная система РОССИЯ (<https://uisrussia.msu.ru/>)

Архив научных журналов NEICON

Обзор СМИ Polpred.com (<http://polpred.com>)

Ресурсы АРБИКОН (<http://arbicon.ru>)

Научная электронная библиотека КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).

Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).

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.