

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"

Рег. № 000010501



Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Законодательство в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга

Уровень образования: Магистратура

Направление подготовки: 35.04.06 Агроинженерия

Профиль подготовки: Гигиенический инжиниринг пищевых и биотехнологических производств

Очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.04.06 Агроинженерия (приказ № 709. от 26.07.2017 г.)

Разработчики:

Хаертдинова З. М., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 28.03.2025 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - изучить нормативно-правовую базу в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга

Задачи дисциплины:

- освоение правовых основ в области пищевой инженерии и гигиенического инжиниринга; ;
- изучение организационно-правовых механизмов государственного регулирования и управления в области пищевой инженерии и гигиенического инжиниринга; ;
- овладение системой мероприятий по контролю и надзору в области пищевой инженерии и гигиенического инжиниринга..

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Законодательство в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга» относится к базовой части учебного плана.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре.

Освоение дисциплины «Законодательство в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Системы и стандарты пищевой безопасности;

Технологическая (проектно-технологическая) практика;

Научно-исследовательская работа.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Первый семестр
Контактная работа (всего)	30	30
Лекционные занятия	10	10
Практические занятия	20	20
Самостоятельная работа (всего)	78	78
Виды промежуточной аттестации		
Зачет	+	
Общая трудоемкость часы	108	108
Общая трудоемкость зачетные единицы	3	3

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Первый семестр, Всего	108	10	20		78
Раздел 1	Правовые основы в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга	60	6	10		44
Тема 1	Терминология и основные понятия в области инжиниринга. Гигиенический инжиниринг.	20	2	4		14
Тема 2	Нормативные правовые акты в области обеспечения пищевой безопасности.	40	4	6		30
Раздел 2	Инжиниринг и безопасность в пищевой промышленности	48	4	10		34
Тема 3	Пищевая безопасность. Требования к качеству и безопасности технологических процессов и производств.	32	2	6		24
Тема 4	Инновационные решения стратегических задач развития предприятий пищевой промышленности.	16	2	4		10

Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Терминология и основные понятия в области инжиниринга. Инженерия и инжиниринг. История инжиниринга. Развитие инжиниринга в стране. Задачи инжиниринга. Виды услуги в области инжиниринга. Международные, национальные и зарубежные стандарты в области инжиниринга. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 57306-2016. Инжиниринг. Терминология и основные понятия в области инжиниринга. Гигиенический инжиниринг. Реинжиниринг. Системный инжиниринг.
Тема 2	Продовольственная безопасность. Пищевая безопасность. Безопасность пищевой продукции. Государственное управление и регулирование в области пищевой безопасности. Нормативно-правовая база РФ в области пищевой безопасности. Международные документы, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.
Тема 3	Требования к территории, зданиям, помещениям, сооружениям, транспортным средствам, оборудованию, к качеству и безопасности технологических процессов и производств, в том числе к качеству сырья. Управление качеством и безопасностью технологических процессов и производств. Надзор и контроль в области пищевой безопасности. Полномочия органов государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Права и обязанности должностных лиц органов государственного надзора (контроля) в области пищевой безопасности. Экспертиза продукции, проектов нормативных и технических документов, по которым предполагается изготовление новой продукции. Сертификация продуктов питания в России.

Тема 4	Жизненный цикл проекта. Сопровождение проекта.Функционирование, управление, эффективность проекта. Современные подходы, методы, инструменты и механизмы управления.
--------	---

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Хрундин Д. В., Романова Н. К., Китаевская С. В., Решетник О. А. Общественное питание: мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Казань: КГТУ, 2011. - 86 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/229688/info>

2. Сорокин А. А., Орлова А. Ю. Реинжиниринг бизнес-процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие по направлению подготовки 230700.68 – Прикладная информатика, Магистратура, - Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2014. - 212 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/314144/info>

3. Ехлаков Ю. П., Тарасенко В. Ф., Жуковский О. И., Сенченко П. В., Гриценко Ю. Б. Динамические модели бизнес-процессов. Теория и практика реинжиниринга [Электронный ресурс]: монография, - Томск: , 2014. - 203 с. - Режим доступа: https://www.elibrary.ru/query_results.asp

4. Хардина Е. В., Вострикова С. С. Разработка модели системы ХАССП (НАССП) [Электронный ресурс]: методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» для студентов, обучающихся по направлению «Зоотехния» (квалификация магистр), - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2021. - 51 с. - Режим доступа: <http://portal.udsa.ru/index.php?q=docs&download=1&id=43310>; <https://e.lanbook.com/book/209021>; <https://lib.rucont.ru/efd/788562/info>

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Первый семестр (78 ч.)

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературой (54 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Доклад, сообщение (подготовка) (14 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (10 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
УК-2	1 курс, Первый семестр	Зачет	Раздел 1: Правовые основы в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга.

УК-2	1 курс, Первый семестр	Зачет	Раздел 2: Инжиниринг и безопасность в пищевой промышленности.
------	------------------------------	-------	---

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Правовые основы в области пищевой безопасности и гигиенического инжиниринга

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

1. Дать определение понятиям "инженерия" и "инжиниринг". В чем различие терминов.
2. История развития инжиниринга.
3. Задачи инжиниринга.
4. Виды услуг в области инжиниринга.
5. Международные и национальные стандарты в области инжиниринга.
6. Общие положения и задачи национального стандарта РФ ГОСТ Р 57306-2016.
7. В чем заключается реинжиниринг, системный инжиниринг, гигиенический инжиниринг.
8. Дать определение понятиям: продовольственная безопасность, пищевая безопасность, безопасность пищевой продукции.
9. Международные нормативные документы, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов.
10. Пречислить основные нормативные правовые акты РФ в области обеспечения пищевой безопасности.
11. Основные положения федерального закона 29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
12. Основные положения федерального закона 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

13. Основные положения федерального закона 184-ФЗ от 27.12.2002 "О техническом регулировании".

14. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Раздел 2: Инжиниринг и безопасность в пищевой промышленности

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

1. Нормативные требования к оборудованию пищевых производств.

2. Нормативные требования к зданиям и помещениям пищевых производств.

3. Нормативные требования к качеству и безопасности технологических процессов и производств.

4. Полномочия органов государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

5. Права и обязанности должностных лиц органов государственного надзора и контроля в области пищевой безопасности.

6. Сертификация продуктов питания.

7. Экспертиза проектов нормативных и технических документов, по которым предполагается производство продукции.

8. Жизненный цикл проекта. Сопровождение проекта.

9. Эффективность проекта.

10. Подходы, инструменты, механизмы управления проектами.

11. Управление качеством и безопасностью технологических процессов и производств.

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Первый семестр (Зачет, УК-2)

1. Дать определение понятиям "инженерия" и "инжиниринг". В чем различие терминов.

2. История развития инжиниринга.

3. Задачи инжиниринга.

4. Виды услуг в области инжиниринга.

5. Международные и национальные стандарты в области инжиниринга.

6. Общие положения и задачи национального стандарта РФ ГОСТ Р 57306-2016.

7. В чем заключается реинжиниринг, системный инжиниринг, гигиенический инжиниринг.

8. Дать определение понятиям: продовольственная безопасность, пищевая безопасность, безопасность пищевой продукции.

9. Международные нормативные документы, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов.

10. Пречислить основные нормативные правовые акты РФ в области обеспечения пищевой безопасности.

11. Основные положения федерального закона 29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

12. Основные положения федерального закона 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

13. Основные положения федерального закона 184-ФЗ от 27.12.2002 "О техническом регулировании".

14. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

15. Нормативные требования к оборудованию пищевых производств.

16. Нормативные требования к зданиям и помещениям пищевых производств.

17. Нормативные требования к качеству и безопасности технологических процессов и производств.

18. Полномочия органов государственного надзора в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

19. Права и обязанности должностных лиц органов государственного надзора и контроля в области пищевой безопасности.

20. Сертификация продуктов питания.
21. Экспертиза проектов нормативных и технических документов, по которым предполагается производство продукции.
22. Жизненный цикл проекта. Сопровождение проекта.
23. Эффективность проекта.
24. Подходы, инструменты, механизмы управления проектами.
25. Управление качеством и безопасностью технологических процессов и производств.

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

9. Перечень учебной литературы

1. Хрундин Д. В., Романова Н. К., Китаевская С. В., Решетник О. А. Общественное питание: мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Казань: КГТУ, 2011. - 86 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/229688/info>
2. Сорокин А. А., Орлова А. Ю. Реинжиниринг бизнес-процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие по направлению подготовки 230700.68 – Прикладная информатика, Магистратура, - Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2014. - 212 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/314144/info>
3. Ехлаков Ю. П., Тарасенко В. Ф., Жуковский О. И., Сенченко П. В., Гриценко Ю. Б. Динамические модели бизнес-процессов. Теория и практика реинжиниринга [Электронный ресурс]: монография, - Томск: , 2014. - 203 с. - Режим доступа: https://www.elibrary.ru/query_results.asp
4. Хардина Е. В., Вострикова С. С. Разработка модели системы ХАССП (НАССП) [Электронный ресурс]: методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Контроль и управление качеством продукции животноводства» для студентов, обучающихся по направлению «Зоотехния» (квалификация магистр), - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2021. - 51 с. - Режим доступа: <http://portal.udsa.ru/index.php?q=docs&download=1&id=43310>; <https://e.lanbook.com/book/209021>; <https://lib.rucont.ru/efd/788562/info>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.consultant.ru> - Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» (официальный сайт)
2. <http://www.garant.ru/> - Информационно-правовой портал ГАРАНТ

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p> <p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии); - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
Самостоятельная работа	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p>

	<p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - готовит и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
--	--

Практические занятия	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно. Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p>
----------------------	--

Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. По подписке для учебного процесса. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.