

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Нургалиевой А.Р. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	9
6. Лабораторные занятия	10
7. Практические занятия.....	10
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	11
9. Самостоятельная работа студента	11
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	13
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	14
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Задачами дисциплины является:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-1.1 ПК-2.2	Санитария и гигиена питания		3 сем			Предыдущая
ПК-1.1	Дизайн интерьера предприятий индустрии				8 сем	Последующая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
	питания					
ПК-1.1	Фирменный стиль предприятий питания				8 сем	Последующая
ПК-1.1 ПК-2.2	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая
ПК-1.1	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа				8 сем	Последующая
ПК-2.2	Микробиология	2 сем				Предыдущая
ПК-2.2	Товароведение продовольственных товаров		3 сем			Предыдущая
ПК-2.2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4 сем			Предыдущая
ПК-2.2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документооборот		4 сем			Предыдущая
ПК-2.2	Холодильная техника и технология		4 сем			Предыдущая
ПК-2.2	Экология				7 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	Знать: действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля); Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации; методы и средства измерения

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
		параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции. Владеть: знаниями обеспечивающими контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: методы проведения контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам
		6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52,5	52,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52	52
• занятия лекционного типа	26	26
• занятия семинарского типа:	26	26
практические занятия	26	26
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки	8	8
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	91,5	91,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	91,5	91,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>		
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	8,5	8,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	8	8
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	4	4
практические занятия	4	4
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	131,5	131,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	131,5	131,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет с оценкой</i>	4	4
ИТОГО:	ак. часов	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля

Основные виды документации, регулирующие осуществление производственного контроля: определяющие необходимость осуществления производственного контроля, устанавливающие порядок проведения производственного контроля; определяющие предмет контроля. Недостатки и проблемы в организации производственного контроля.

Тема 2. Совершенствование организации производственного контроля

Анализ недостатков в существующих способах производственного контроля. Основные направления совершенствования организации производственного контроля. Повышение квалификации управленческих кадров, использование системного подхода и научных принципов теории контроля, международный и отечественный опыт создания и развития систем управления качеством и безопасностью, совершенствование документации в системе производственного контроля.

Тема 3. Научные основы производственного контроля

Управленческие основы производственного контроля; законодательная база производственного контроля; санитарно-гигиенические основы производственного контроля; социобиопсихологические в основах производственного контроля. Мероприятия, входящие в систему НАССР. Концепции риска при проведении производственного контроля.

Тема 4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания

Цель производственного контроля. Объекты производственного контроля. Задачи производственного контроля. Ответственность за своевременность проведения, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Рекомендуемая номенклатура лабораторных и инструментальных исследований.

Тема 5. Программа (план) производственного контроля

Формирование программ производственного контроля; количественная интерпретация выполнения программ производственного контроля; оценка исполнения программ производственного контроля; оценка результативности и эффективности производственного контроля.

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Программа производственного контроля. Критические контрольные точки технологических процессов. Контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации продуктов и ингредиентов, условия хранения и транспортировки сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля. Контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю. Графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря. Программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде. Графики технического обслуживания оборудования и инвентаря. Процедуры по возврату сырья; доработке, переработке сырья и готовой продукции; корректирующие и предупреждающие действия (при выявлении нарушений в производстве или технологических процессах); по отзыву или изъятию продукции из оборота с казанием мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителю; по утилизации или уничтожению продуктов переработки сырья. Мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований. Перечень должностных лиц,

несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Программа производственного контроля	2		10	12	
2.	Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.	4	4	20	28	
3.	Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.	6	10/2	20	36	
4.	Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья	4	4/2	10	18	
5.	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.	6	4/2	20	30	4
6.	Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания	4	4/2	11,5	19,5	
	Подготовка к зачету с оценкой				-	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	26	26/8	91,5	144	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Программа производственного контроля	1		21,5	22,5	
2.	Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.	1	1	22	24	
3.	Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.	1	1	22	24	
4.	Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья	1	2	22	25	
5.	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.			22	22	
6.	Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания			22	22	
	Подготовка к зачету с оценкой				4	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	4	4/0	131,5	144	0

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.	Система НАССР	4	
2	Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.	Виды производственного контроля: в зависимости от места отбора проб и от вида производимых	10	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		исследований.		
3	Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья	Структура программы производственного контроля. Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации.	4	2
4	Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.	Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов. Исследование качества сырья и полуфабрикатов	4	2
5	Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания	Определение критериев безопасности для отдельных видов продукции. Методы исследования безопасности биологически активных добавок, медико-биологические требования, предъявляемые к ним.	4	2
	Итого		26	8

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 2. Система HACCP: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.	Система HACCP	1	
2	Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.	Виды производственного контроля: в зависимости от места отбора проб и от вида производимых исследований.	1	
3	Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья	Структура программы производственного контроля. Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации.	2	
	Итого		4	0

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины направлена на:

– освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной

литературы;

- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету с оценкой.

Тема 1. Программа производственного контроля

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Государственные и отраслевые стандарты в системе качества».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: стандарт, ГОСТ, показатели качества.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные принципы НАССР».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: контрольные точки, ККТ.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Органолептические методы контроля качества».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: внешний вид, вкус, цвет запах, готовая продукция, образец, эталон.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Соответствие продукции по ГОСТ».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: декларация, сертификат, процесс прохождения соответствия.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: дезинфекция, дезинсекция, обработка, дератизация.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: обработка, профилактика, дезинфицирующие средства.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

б) основная литература:

1. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

в) дополнительная литература:

1. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 248 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2529. - ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233172> Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- www.eda.msk.ru
- www.lumch.ru
- www.menu.ru
- www.susi.ru
- www.foodserviceworld.cjm
- www.restaurant.org
- www.cooking.ru
- www.pir.ru
- www.restaurantowner.com
- www.rosinter.ru
- www.russiatourism.ru
- www.gurman.net

- www.moshotel.com
- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.