

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ 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: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Технология специальных видов питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Хаматгалеевой Г.А. 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	7
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	9
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	10
5.1. Содержание дисциплины	10
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	9
6. Лабораторные занятия	10
7. Практические занятия.....	11
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	18
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	16
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	16

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, на приобретение знаний и представлений о способах и средств переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты, овладение методологией и инструментарием функционального многообразия данной области и перспективы ее развития; для повышения качества продукции, и качества оказываемых услуг, предоставляемых в области производства продукции, для различных категорий потребителей на предприятиях питания различных типов,

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных технологических концепций; изучение пищевого сырья, как продуктов биологического происхождения; усвоение технологических процессов производства продуктов питания; изучение взаимосвязей процессов, происходящих при производстве отдельных видов продуктов; приобретение практических навыков в организации деятельности предприятий питания, практических навыков в приготовлении современных кулинарных и кондитерских изделий для различных видов питания, разрешения ситуаций на рынках товаров и ресурсов, увеличения объемов производства собственной продукции наивысшего качества и, разрешения проблемных ситуаций на уровне отрасли, фирмы, производства, ознакомление с научными основами организации и формирования технологических процессов производства кулинарной продукции, понимание текущих проблем экономики России.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология специальных видов 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-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Холодильная техника и технология		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Процессы и аппараты пищевых производств			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Барное дело			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Технология ресторанной продукции				7 сем	Последующая
ПК-2	Технология продукции функционального назначения				7 сем	Последующая
ПК-2	Технология кулинарной продукции за рубежом				7 сем	Последующая
ПК-2	Технология производства фирменных национальных блюд				7 сем	Последующая
ПК-2	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Последующая
ПК-2	Технология мучных кондитерских изделий			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Физиология питания		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Основы здорового питания		4 сем			Предыдущая

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-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1- Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.4 - Способен применять	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	кулинарных изделий различного ассортимента
		Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК-2.5 - Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Знать: предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
		Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
		Владеть: навыками разработки предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

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

Вид учебной деятельности		<i>очная форма обучения</i>	
		ак. часов	
		Всего	По семестрам 6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		66,5	66,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		66	66
• занятия лекционного типа		26	26
• занятия семинарского типа:		40	40
практические занятия			
лабораторные занятия		40	40
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		12	12
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		77,5	77,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		77,5	77,5
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		36	36
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам
		3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,5	12,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	8	8
практические занятия		
лабораторные занятия	8	8
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	158,5	158,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	158,5	158,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

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

5.1. Содержание дисциплины

Раздел I. Концепция диетического (лечебного) питания

Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания

Основные свойства и роль пищевых продуктов в диетическом (лечебном) питании. Особенности термической обработки ингредиентов блюд лечебных диет.

Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания

Классификация лечебных диет. Организация диетического питания.

Методы щажения в лечебном питании. (Механическое, химическое, физическое, разгрузочные дни и др.)

Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд

Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания, технология приготовления блюд для основных диет

Раздел II. Основы рационов питания по группам населения и технология приготовления блюд

Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов

Характеристика основных рационов. Организация технологического процесса приготовления блюд основных рационов. Контроль качества.

Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания

Состояние и перспектива развития питания в России. Технология приготовления блюд детского питания.

Тема 2.3. Геродиетическое питание

Характеристика геродиетического питания. Организация. Контроль качества.

Раздел III. Основы лечебно-профилактического питания (ЛПП)

Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания

Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания

Мясо и мясопродукты. Молоко и молочные продукты. Овощи и фрукты.

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 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	2		10	12	
2.	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	4	8/4	10	22	
3.	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	2	8/4	10	20	
4.	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов	4	8/4	10	22	
5.	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания	4	8	10	22	2
6.	Тема 2.3. Геродиетическое питание	4	8	10	22	2
7.	Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания	4		10	14	
8.	Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания	2		7,5	9,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	26	40/12	77,5	180,5	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	2		19	21	
2.	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	2	8	19,5	29,5	
3.	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд			20	20	
4.	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов			20	20	
5.	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания			20	20	
6.	Тема 2.3. Геродиетическое питание			20	20	
7.	Тема 3.1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания			20	20	
8.	Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания			20	20	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	4	8/0	158,5	180	0

6. Лабораторные занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	Лабораторная работа №1 Тема «Технология приготовления овощных блюд»	4	4
		Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления супов»	4	
2	Тема 1.3 Контроль качества приготовляемых блюд	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления холодных блюд»	4	4
		Лабораторная работа № 4 «Технология	4	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		приготовления блюд из мяса»		
3	Тема 2.1. Технология приготовления блюд для основных рационов	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления блюд из рыбы»	4	4
		Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления блюд из овощей и круп»	4	
4	Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления блюд из мяса»	4	
		Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления холодных сладких блюд»	4	
5	Тема 2.3. Геродиетическое питание	Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий»	4	
		Лабораторная работа № 10 «Технология приготовления блюд из рубленого мяса»	4	
	ИТОГО:		40	12

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	Лабораторная работа №1 Тема «Технология приготовления овощных блюд»	4	
		Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления супов»	4	
	ИТОГО:		8	0

7. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Технология специальных видов питания» 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 экзамену.

Тема 1.1 Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Основные свойства и роль пищевых продуктов в диетическом (лечебном) питании. Особенности термической обработки ингредиентов блюд лечебных диет.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи, деловая игра

Тема 1.2 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта «Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Классификация лечебных диет. Организация диетического питания.

Методы щажения в лечебном питании.

Изучая тему, важно приобрести умения по классификации лечебных диет. Организация диетического питания.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 1.3 Контроль качестваготавливаемых блюд

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Контроль качестваготавливаемых блюд».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания, технология приготовления блюд для основных диет

Изучая тему, важно приобрести умения по обеспечению качества блюд диетического (лечебного) питания, технология приготовления блюд для основных диет

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 2.1 Технология приготовления блюд для основных рационов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Технология приготовления блюд для основных рационов».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: Характеристика основных рационов. Организация технологического процесса приготовления блюд основных рационов. Контроль качества.

Изучая тему, важно приобрести умения по характеристике основных рационов, организации технологического процесса приготовления блюд основных рационов, контроль качества готовой продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 2.2 Медико-биологические аспекты детского питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Медико-биологические аспекты детского питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: технология приготовления блюд детского питания.

Изучая тему, важно приобрести умения по приготовлению пищи для детского питания, организации производства и контроля качества готовой продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 2.3 Геродиетическое питание

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Геродиетическое питание».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: характеристика геродиетического питания. Организация. Контроль качества.

Изучая тему, важно приобрести умения по приготовлению пищи для геродиетического питания, организации производства и контроля качества готовой продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 3.1 Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

Изучая тему, важно приобрести умения по приготовлению пищи для лечебно-профилактического питания, организации производства и контроля качества готовой продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 3.2 Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: сбалансированное питание, особенности приготовления пищи при различных видах тепловой обработки.

Изучая тему, важно приобрести умения использовать различные продукты и способы их обработки для лечебного питания, организации производства и контроля качества готовой продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

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

а) нормативные правовые акты:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

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

12 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

б) основная литература:

1. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007767> – Режим доступа: по подписке.

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

б) дополнительная литература:

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>

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

- <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
- <http://www.twirpx.com> (сайт для студентов)
- <http://www.fsvps.ru/> (сайт Россельхознадзора)
- [http:// rospotrebnadzor.ru/](http://rospotrebnadzor.ru/) (сайт Роспотребнадзора)

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.