Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.11.2026 20:33:20
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»
(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ ИННОВАЦИОННОЙ ЭКОНОМИКИ, ЛИДЕРСТВА И МЕНЕДЖМЕНТА

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного института инновационной экономики, лидерства и менеджмента
_____ А. А. Панарин
«12» октября 2026г.

Рабочая программа дисциплины

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки
38.03.06 Торговое дело

(уровень бакалавриат)

Направленность/профиль:
«Управление торговой и логистической деятельностью»

Формы обучения: очная

Москва

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль): «Управление торговой и логистической деятельностью» / Т.Л. Мищенко. – М.: ИМПЭ им. А.С. Грибоедова

Рабочая программа дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 963, Профессионального стандарта «Специалист в сфере закупок» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «10» сентября 2015 г. № 625н, регистрационный №558) и Профессионального стандарта «Экономист предприятия» от «30» марта 2021 г. № 161н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «29» апреля 2021 г., регистрационный № 63289).

Разработчики: А.Ш. Гайсина, к. ф-м. н., доцент

Ответственный рецензент: М. К. Чистякова, кандидат экономических наук, доцент, декан экономического факультета ОАНО ВО «Московский психолого-социального университета»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры цифровой экономики и инновационной деятельности 12.10.2026г., протокол №1

Заведующий кафедрой _____/ Т. В. Новикова, к. э. н., доцент

Согласовано от Библиотеки _____/ О. Е. Стёпкина

Раздел 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся системы теоретических и концептуальных представлений о товароведении продовольственных товаров, а также практических умений и навыков проведения экспертизы качества продовольственных товаров и анализа полученных результатов.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучение основ товароведения продовольственных товаров;
- изучение методов идентификации и оценки качества продовольственных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- приобретение умений и навыков проведения экспертизы качества продовольственных товаров;
- приобретение умений и навыков анализа и интерпретации результатов экспертизы качества продовольственных товаров.

Раздел 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ПК-6	Способен к принятию обоснованных решений в своей профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной), исходя из расчетов целевых показателей	ИПК-6.1. Знает методы расчета целевых показателей; ИПК-6.2. Умеет принимать обоснованные решения на основе расчетов; ИПК-6.3. Владеет навыками принятия решений в профессиональной деятельности
ПК-7	Способен осуществлять формирование и прогнозирование цен на товары, работы и услуги	ИПК-7.1. Знает методы ценообразования; ИПК-7.2. Умеет формировать и прогнозировать цены; ИПК-7.3. Владеет навыками ценообразования на товары, работы и услуги

Раздел 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» изучается в 4 и 5 семестре очной формы обучения, относится к Блоку Б.1 «Дисциплины (модули)», «Часть, формируемая участниками образовательных отношений», образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (уровень бакалавриат), направленность (профиль): «Управление торговой и логистической деятельностью».

Раздел 4. Объем (трудоемкость) дисциплины

(общая, по видам учебной работы, видам промежуточной аттестации)

Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

на очной форме обучения

з.е.	Итого	Лекции	Практические занятия	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточная аттестация
4 семестр							
4	144	32	32		71		9 Зачет с оценкой
5 семестр							
4	144	32	32		71		9 Зачет с оценкой
Итого по диципline:							
8	288	64	64		142		18

Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Разделы / Темы	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточная аттестация	Всего часов
4 семестр						
Тема 1.1. Зерномучные товары	8	8	17			35
Тема 1.2. Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	8	8	18			36
Тема 1.3. Кондитерские товары	8	8	18			36
Тема 1.4. Вкусовые товары	8	8	18			36
Зачет с оценкой					9	9
Итого за 4 семестр	32	32	71		9	144
5 семестр						
Тема 2.1. Мясо убойных животных и птицы.	4	4	8			16

Субпродукты						
Тема 2.2. Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия	4	4	8			16
Тема 2.3. Яйца и яичные товары	4	4	8			16
Тема 2.4. Рыба и рыбные товары	4	4	8			16
Тема 2.5. Молоко и молочные товары	4	4	9			17
Тема 2.6. Пищевые жиры	4	4	10			18
Тема 2.7. Пищевые концентраты	4	4	10			18
Тема 2.8. Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества	4	4	10			18
Зачет с оценкой					9	9
Итого за 5 семестр	32	32	71		9	144
Итого	64	64	142		18	288

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела \темы	Содержание темы
1	Зерномучные товары	Классификация и ассортимент крупы. Факторы, определяющие качество крупы. Общая характеристика муки и ее классификация. Факторы,

		определяющие качество муки. Классификация и потребительские свойства хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация, ассортимент макаронных изделий. Организация и проведение экспертизы качества зерномучных товаров.
2	Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы	Потребительские свойства плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей. Освоение правил и методов проведения экспертизы качества и безопасности свежей плодоовощной продукции. Классификация переработанных плодов и овощей. Методы экспертной оценки качества переработанных плодов и овощей. Показатели безопасности.
3	Кондитерские товары	Крахмал и крахмалопродукты. Организация и проведение экспертизы крахмала. Мёд натуральный пчелиный. Экспертиза мёда. Сахар и сахаристые вещества. Экспертиза сахара. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий. Шоколад и какао-порошок. Конфетные изделия. Карамельные изделия. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.
4	Вкусовые товары	Классификация и групповая характеристика ассортимента вкусовых

		товаров. Алкогольные напитки как подакцизные товары. Государственное регулирование оборота алкоголя. Порядок и методы отбора проб отдельных вкусовых товаров для экспертной оценки качества. Особенности проведения экспертизы отдельных видов вкусовых товаров.
5	Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты	Классификация мяса. Потребительские свойства мяса. Экспертиза качества мяса. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы. Экспертиза качества мяса птицы. Классификация субпродуктов убойных животных. Экспертиза качества. Мясные полуфабрикаты. Экспертиза качества.
6	Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия	Классификация колбасных изделий. Характеристика основного и вспомогательного сырья для колбасных изделий. Краткая характеристика колбасных и крупнокусковых ветчинных изделий.
7	Яйца и яичные товары	Яйца домашней птицы. Классификация. Строение яиц. Пищевая ценность. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения и способы их предупреждения. Яичные товары. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству.
8	Рыба и рыбные товары	Классификация рыбы. Факторы качества рыбы различных способов разделки и обработки. Экспертиза качества. Балычные изделия. Пищевая

		ценность, классификация и основы производства рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству. Факторы хранения. Экспертиза качества.
9	Молоко и молочные товары	Молоко, сливки и сливочные напитки. Кисломолочные продукты: напитки, сметана, творог и творожные продукты. Сгущенные молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сливочное масло. Сыры. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.
10	Пищевые жиры	Классификация пищевых жиров. Потребительские свойства пищевых жиров. Организация и проведение экспертизы пищевых жиров.
11	Пищевые концентраты	Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Производство, технологические факторы, формирующие качество.
12	Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества	Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров.

Занятия семинарского типа
(Практические занятия)

Общие рекомендации по подготовке к практическим занятиям. При подготовке к работе во время проведения занятий практического типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний. Предварительная подготовка к учебному занятию практического типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Работа во время проведения занятия практического типа включает несколько моментов: а) консультирование обучающихся преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач; б) самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Тема № 1. Зерномучные товары

Вопросы и/или задания

1. Изучите классификацию и ассортимент крупы, факторы, определяющие качество крупы.
2. Проведите экспертизу качества муки пшеничной хлебопекарной (определите товарный сорт по результатам физико-химического анализа).
3. Определите процентный выход клейковины и группу ее качества (при отмывании 25 г навески количество сырой клейковины составило 8 г, показания прибора ИДК – 30).
4. Проанализируйте ассортимент макаронных изделий, проведите оценку их качества.
5. Изучите классификацию и потребительские свойства хлеба и хлебобулочных изделий.

Тема № 2. Свежие и переработанные плоды, овощи и грибы

Вопросы и/или задания

1. Проведите оценку качества свежих овощей (морковь, лук), определите группу овощей.
2. Дайте заключение о качестве партии картофеля, определите объём выборки для данной партии.
3. Определите соответствие партии моркови классу «Экстра», заявленному в сопроводительных документах.
4. Изучите классификацию переработанных плодов и овощей, методы экспертной оценки их качества.
5. Изучите показатели безопасности свежей плодоовощной продукции.

Тема № 3. Кондитерские товары

Вопросы и/или задания

1. Изучите классификацию и ассортимент сахара и сахаристых веществ.
2. Проведите экспертизу мёда натурального пчелиного.
3. Изучите ассортимент шоколада и какао-порошка, проведите оценку их качества.
4. Изучите классификацию и ассортимент конфетных и карамельных изделий.
5. Проведите экспертизу фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Тема № 4. Вкусовые товары

Вопросы и/или задания

1. Изучите классификацию и групповую характеристику ассортимента вкусовых товаров.

2. Изучите порядок и методы отбора проб отдельных вкусовых товаров для экспертной оценки качества.
3. Проведите экспертизу качества чая зеленого байхового.
4. Изучите особенности проведения экспертизы отдельных видов вкусовых товаров.
5. Изучите государственное регулирование оборота алкогольной продукции.

Тема № 5. Мясо убойных животных и птицы. Субпродукты

Вопросы и/или задания

1. Изучите классификацию мяса, потребительские свойства мяса.
2. Проведите экспертизу качества мяса убойных животных.
3. Изучите особенности морфологического и химического состава мяса птицы.
4. Проведите экспертизу качества мяса птицы.
5. Изучите классификацию субпродуктов убойных животных, проведите экспертизу их качества.

Тема № 6. Колбасные изделия и крупнокусковые ветчинные изделия

Вопросы и/или задания

1. Изучите классификацию колбасных изделий.
2. Охарактеризуйте основное и вспомогательное сырье для колбасных изделий.
3. Проведите оценку качества колбасы вареной высшего сорта «Докторской» (при приемке оказалось 10 кг разломанных батонов).
4. Проведите оценку качества колбасы вареной высшего сорта «Прима» (обнаружены крупные пустоты и кусочки шпига желтые).
5. Изучите краткую характеристику колбасных и крупнокусковых ветчинных изделий.

Тема № 7. Яйца и яичные товары. Рыба и рыбные товары

Вопросы и/или задания

1. Изучите классификацию яиц домашней птицы, строение яиц, пищевую ценность.
2. Изучите требования к качеству яиц, дефекты, причины возникновения и способы их предупреждения.
3. Изучите классификацию рыбы, факторы качества рыбы различных способов разделки и обработки.
4. Определите вид, семейство и качество соленой рыбы.
5. Изучите пищевую ценность, классификацию и основы производства рыбных консервов и пресервов.

Раздел 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Наряду с чтением лекций и проведением практических занятий неотъемлемым элементом учебного процесса является *самостоятельная работа.* При самостоятельной работе достигается конкретное усвоение учебного материала, развиваются теоретические способности, столь важные для успешной подготовки и защиты выпускной работы бакалавра. Формы самостоятельной работы, обучаемых могут быть разнообразными. Самостоятельная работа включает: изучение литературы, веб-ресурсов, оценку, обсуждение и рецензирование публикуемых статей; ответы на контрольные вопросы; решение задач; самотестирование. Выполнение всех видов самостоятельной работы увязывается с изучением конкретных тем.
Типовые задания для самостоятельной работы и примерная тематика курсовых работ (проектов), предусмотренных учебным планом, представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

Раздел 6. Оценочные и методические материалы по образовательной программе (фонд оценочных средств) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В процессе освоения учебной дисциплины для оценивания сформированности требуемых компетенций используются оценочные материалы (фонды оценочных средств).

Типовые тестовые задания, типовые практические задания, типовые задания для контрольных работ, материалы для оценки результатов промежуточной аттестации и материалы для диагностической работы представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания сформированных компетенций в соответствии с ООП

Качество знаний характеризуется способностью обучающегося точно, структурированно и уместно воспроизводить информацию, полученную в процессе освоения дисциплины, в том виде, в котором она была изложена в учебном издании или преподавателем.

Умения, как правило, формируются на занятиях семинарского типа. Задания, направленные на оценку умений, в значительной степени требуют от обучающегося проявления стереотипности мышления, т.е. способности выполнить работу по образцам, с которыми он работал в процессе обучения. Преподаватель же оценивает своевременность и правильность выполнения задания.

Навыки можно трактовать как автоматизированные умения, развитые и закрепленные осознанным самостоятельным трудом. Навыки формируются при самостоятельном выполнении обучающимися практико-ориентированных заданий, моделирующих решение им производственных и социокультурных задач в соответствующей области профессиональной деятельности, как правило, при выполнении домашних заданий, курсовых проектов (работ), научно-исследовательских работ, прохождении практик, при работе индивидуально или в составе группы и т.д.

Устный опрос – это процедура, организованная как специальная беседа преподавателя с группой обучающихся (фронтальный опрос) или с отдельными обучающимися (индивидуальный опрос) с целью оценки сформированности у них основных понятий и усвоения учебного материала. Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: профессионально-этический и нравственный аспекты, дидактический (систематизация материала при ответе, лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Тесты являются простейшей формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест может

предоставлять возможность выбора из перечня ответов (один или несколько правильных ответов).

Семинарские занятия. Основное назначение семинарских занятий по дисциплине – обеспечить глубокое усвоение обучающимися материалов лекций, прививать навыки самостоятельной работы с литературой, воспитывать умение находить оптимальные решения в условиях изменяющихся отношений, формировать современное профессиональное мышление обучающихся. На семинарских занятиях преподаватель проверяет выполнение самостоятельных заданий и качество усвоения знаний, умений, определяет уровень сформированности компетенций.

Раздел 7. Методические указания для обучающихся по основанию дисциплины

Освоение обучающимся учебной дисциплины предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа. С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку: знакомит с новым учебным материалом; разъясняет учебные элементы, трудные для понимания; систематизирует учебный материал; ориентирует в учебном процессе.

С этой целью: внимательно прочитайте материал предыдущей лекции; ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции; внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради; запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции; постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке; узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Самостоятельная работа. Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Подготовка к зачету, экзамену. К зачету, экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, приносят не слишком удовлетворительные результаты. При подготовке к зачету обратите внимание на защиту практических заданий на основе теоретического материала. При подготовке к экзамену по теоретической части выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения

Раздел 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 676 c. — ISBN 978-5-394-05002-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR CMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/144104/details
2. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под редакцией Ж. Ю. Койтовой. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 192 c. — ISBN 978-5-394-05220-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR CMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/144036/details
3. Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Елисеевой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 886 c. — ISBN 978-5-394-05428-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR CMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/136568/details

Дополнительная литература

1. Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 c. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR CMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/70618/details
2. Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 211 c. — Текст : электронный // Образовательная платформа IPR CMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/books/24347/details

8.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

8.1.1. Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В Университете имеются специализированные аудитории для проведения занятий по информационным технологиям.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Электронная информационно-образовательная среда Университета включает:

1. Официальный сайт Университета (https://www.iile.ru/)
2. Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)

3. Программы для ЭВМ. Система дистанционного обучения «Mirapolis» - Лицензионный договор №107/06/24-к от 27.06.2024 (Спецификация к Лицензионному договору №107/06/24-к от 27.06.2024, срок действия с 01.07.2026 по 30.06.2027 г.) https://impe.lms.mirapolis.ru/mira/
4. Программа для ЭВМ. Виртуальная комната «Mirapolis» - Лицензионный договор №107/06/24-к от 27.06.2024 (Спецификация к Лицензионному договору №107/06/24-к от 27.06.2024, срок действия с 01.07.2026 по 30.06.2027 г.) https://impe.lms.mirapolis.ru/mira/
5. Система тестирования INDIGO лицензионное соглашение (Договор от 07.11.2018 г. №Д-54792, бессрочно) http://212.48.35.211:85/

8.1.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Перечень лицензионного программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)
2. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition договор-оферта № Tr000941765 от 16.10.2025 г.

8.1.3. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости, но не реже одного раз в год.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)
2. Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.) https://www.iprbookshop.ru/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO -3079/2026 от 30.01.2026 г. (срок действия до 29.01.2027г.) https://elibrary.ru

8.1.4. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Раздел 9. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оборудование: специализированная мебель (мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная навесная), стол преподавателя, стул преподавателя. Технические средства обучения: персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран).
Помещение для самостоятельной работы	Специализированная мебель (столы, стулья), персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-

	образовательную среду Университета