**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

---

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Сервис в индустрии питания**
*(наименование образовательной программы)*

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
## реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

**Б1.О.24 Охрана труда**
*(код и наименование РПД)*

**43.03.01 Сервис**

*(код, наименование направления подготовки/специальности)*

Заочная
*(формы обучения)*

Год набора -2022

**Автор(ы)-составитель(и):**

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Кузина Алина Владимировна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

*(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)*

РПД Охрана труда одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

1.1. Дисциплина Б1.О.24 Охрана труда обеспечивает овладение следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код компонента компетенции | Наименование компонента компетенции |
|---|---|---|---|
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК-8.2 | Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению |
| ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.1 | Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности |

**1.2.** В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

| ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия | Код компонента компетенции | Результаты обучения |
|---|---|---|
| 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)<br>33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц<br>С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе<br>33.008 Руководитель предприятия питания<br>С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания | УК-8.2 | на уровне знаний: знает причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций |
| | | на уровне умений: Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций |
| | | на уровне навыков: оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению |
| | ОПК-7.1 | на уровне знаний: знает требования безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности |
| | | на уровне умений: способен обеспечить соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности |

| | | |
|---|---|---|
| | | на уровне навыков: обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности |

**2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО**

Общий объем дисциплины Охрана труда составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 лекций, 6 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час, контроль – 4 часа, форма контроля – зачет. Дисциплина входит в обязательную часть.

**3. Содержание и структура дисциплины**

**3.1. Структура дисциплины**

***Заочная форма обучения***

| № п/п | Наименование тем и/или разделов | Объем дисциплины (модуля), час. | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | СРО | |
| | | | Л/ДОТ | ЛР/ДОТ | ПЗ/ДОТ | КСР | | |
| Тема 1 | Охрана труда в профессиональной деятельности | 50 | 2- | | 2/- | | 46 | тестирование (Т), отчет по практическим работам |
| Тема 2 | Система управления охраной труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания | 54 | 2/- | | 4/- | | 48 | тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К) |
| Промежуточная аттестация | | 4 | | | | | | Зачет (З) |
| **Всего:** | | 108 | 4 | | 6 | | 94 | 4 |

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

*Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)*

*формы промежуточной аттестации: зачет (З)*

### 3.2. Содержание дисциплины

**Тема 1. Охрана труда в профессиональной деятельности**

Правовые и организационные основы охраны труда в Российской Федерации.

Основные понятия и определения. Система законодательных актов по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Управление и организация работ по охране труда

Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Сущность производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Виды и порядок проведения инструктажей по технике безопасности. Порядок расследования и учета несчастных случаев. Право работника на возмещение ущерба, причиненного ему в результате трудового увечья.

**Тема 2. Система управления охраной труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания**

Техника безопасности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Требования безопасности при эксплуатации механического, холодильного и теплового оборудования. Меры безопасности при погрузке, разгрузке и перемещении грузов. Техника безопасности при эксплуатации лифтов. Техника безопасности при уборке помещений. Санитарно-эпидемиологическая составляющая процесса. Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты, их применение в профессиональной деятельности.

Основы производственной санитарии на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Регулирование параметров микроклимата. Производственное освещение. Опасные и вредные производственные факторы. Специальная оценка условий труда.

Организация работ по охране труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Организация службы охраны труда на предприятии. Разработка инструкций по охране труда. Аттестация рабочих мест. Организация и проведения инструктажа работников по охране труда.

### 4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.24 Охрана труда используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

| Тема и/или раздел | Методы текущего контроля успеваемости |
|---|---|
| Тема 1. Охрана труда в профессиональной деятельности | выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)<br>написание реферата (Реф) |
| Тема 2. Система управления охраной труда на предприятиях сферы гостеприимства и | выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) |

| | |
|---|---|
| общественного питания | выполнение контрольной работы (К),<br>написание реферата (Реф) |

### 4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

### Примерные тестовые задания для проведения текущей успеваемости

1. Работа по охране труда должна проводиться:
а) целенаправленно +
б) выборочно
в) бесконтрольно
2. Назовите все виды инструктажей по охране труда:
а) вводный, внеклассный, целевой, повторный
б) вводный, первичный, повторный, целевой, внеплановый +
в) вводный, первичный, внеплановый, внешкольный, повторный
3. Работа по охране труда должна проводиться:
а) выборочно
б) бесконтрольно
в) комплексно и постоянно +
4. По каким документам проводится инструктаж по охране труда с вновь принятым работником до начала деятельности:
а) по программе вводного инструктажа +
б) по инструкциям по охране труда по 7 направлениям
в) по программе первичного инструктажа
5. К основным терминам и определениям по охране и улучшению условий труда относится:
а) предельно допустимый уровень (ПДУ) +
б) предельно допустимый сброс (ПДС)
в) предельно допустимый выброс (ПДВ)
6. В течение какого времени расследуются обстоятельства и причины несчастного случая с обучающимися:
а) двое суток
б) трое суток +
в) пять суток
7. К основным терминам и определениям по охране и улучшению условий труда относится:
а) предельно допустимый сброс (ПДС)
б) предельно допустимая концентрация (ПДК) +
в) предельно допустимый выброс (ПДВ)
8. Какой вид инструктажа по охране труда проводится после расследования несчастного случая на производстве:
а) внеплановый +
б) первичный
в) повторный
9. Управление охраной и безопасностью труда в организации осуществляет:
а) собственник организации
б) персонал организации
в) руководитель организации +
10. Срок расследования несчастных случаев по заявлению пострадавшего работника:
а) 10 дней
б) месяц +
в) 45 дней
11. Действующая в РФ система нормативных правовых актов, которая содержит государственные нормативные требования охраны труда, состоит из:
а) свода правил поведения работников в быту
б) правил устройства и безопасной эксплуатации +

в) законов правил устройства и безопасной эксплуатации
12. Охрана труда — система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарногигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и другие мероприятия, так ли это:
а) нет
б) да +
в) отчасти
13. Действующая в РФ система нормативных правовых актов, которая содержит государственные нормативные требования охраны труда, состоит из:
а) законов правил устройства и безопасной эксплуатации
б) свода правил поведения работников на производстве
в) межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда +
14. Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:
а) 3 месяца
б) 12 месяцев
в) 6 месяцев +
15. Действующая в РФ система нормативных правовых актов, которая содержит государственные нормативные требования охраны труда, состоит из:
а) свода правил поведения работников на производстве
б) гигиенических нормативов и государственных стандартов безопасности труда +
в) свода правил поведения работников в быту

## Примерная тематика рефератов

1. Основные термины и определения безопасности жизнедеятельности
2. Концепция обеспечения безопасности
3. Человек и среда обитания
4. Концепция обеспечения безопасности
5. Человек как элемент системы «человек-среда», понятия и аппарат анализа опасностей.
6.Функциональное воздействие негативных факторов окружающей среды и их нормирование
7. Функциональное воздействие негативных факторов окружающей среды и их нормирование.
8. Структура и функции ГО РФ.
9. Средства индивидуальной защиты органов дыхания.
10. Средства индивидуальной защиты кожи.
11. Медицинские средства индивидуальной защиты.
12. Средства коллективной защиты.
13. Методы и средства радиационной, химической и бактериологической разведки.
14. Виды и методы работ в очагах радиационного, химического и бактериологического заражения.
15. Рассредоточение рабочих и служащих и эвакуация населения.
16. Сигналы гражданской обороны. Действия населения по сигналам ГО.
17. Медицина катастроф.

## Примерная тематика вопросов для защиты практических работ

Что понимают под термином «Пожар»?
1. Что такое горение и какие его разновидности?
2. Что включает в себя горючая система и какие они бывают?
3. Какие условия необходимы для осуществления горения?
4. Какие основные методы прекращения горения?
5. Какие существуют первичные средства пожаротушения?
6. Какими огнегасящими свойствами обладает вода?
7. Что такое нижний и верхний пределы взрываемости горючих смесей?
8. Что такое микроклимат?
9. Что такое терморегуляция?
10. Перечислите основные пути отдачи тепла организмом.

11. Что такое конвекция?
12. Что такое кондукция?
13. Какие факторы влияют на теплоотдачу организма?
14. Что такое гипертермия?
15. Что такое гипотермия?

**5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине**

**5.1.** Зачет проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

**5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

| Компонент компетенции | Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции* | Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.* |
|---|---|---|
| УК-8.2 Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Демонстрирует на высоком уровне умение выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению |
| ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Грамотно обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности |

**Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**

**Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения зачета по дисциплине**

**Вариант 1.**
1. ЧС, связанные с изменением состава и свойств воздушной, водной среды почвы, недр, ландшафта
2. Ответственность работодателя за нанесение ущерба здоровью работников.
3. На Рождество Вы оказались на Кипре, Ваш отель расположен на берегу, поступило предупреждение об идущей с моря волне цунами. Ваши действия. (Дать полную характеристику действий)

**Вариант 2.**
1. ЧС, связанные с изменением состояния живой оболочки Земли.
2. Организация и управление пожарной безопасностью.
3. Ваш коллега, проходя по производственному помещению, поскользнулся, упал и ударился головой об угол стола. Он без сознания. Ваши действия. (Дать полную характеристику действий)

**Вариант 3.**
1. Психологические аспекты безопасности.
2. Объект и предмет экономической безопасности.
3. В результате аварии на очистном сооружении в городской водопровод попало значитель-ное количество хлора. Возникла угроза массового поражения населения. К какому типу по масштабам распространения относится данная ЧС? Как вы оцените это происшествие?

**Шкала оценивания.**

| Критерий оценивания | Шкала оценивания |
|---|---|
| Демонстрирует на высоком уровне умение выявлять | 5 (отлично) |

| | |
|---|---|
| признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, грамотно обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности | |
| Демонстрирует на хорошем уровне умение выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, достаточно грамотно обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности | 4 (хорошо) |
| Демонстрирует на низком уровне умение выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, недостаточно грамотно обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности | 3 (удовлетворительно) |
| Не демонстрирует умение выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению, неграмотно обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности | 2 (неудовлетворительно) |

## 6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Кузина А.В. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Безопасность и охрана труда» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс]
2. Кузина А.В. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность и охрана труда» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс]

## 7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

### 7.1. Основная литература

1. Стручалин, В. Г. Охрана труда и техника безопасности в электроустановках : учебное пособие / В. Г. Стручалин, Е. Ю. Нарусова. — Москва : РУТ (МИИТ), 2020. — 78 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175892

2. Балабанова, Ф. Б. Техника безопасности в учебном процессе и научно-исследовательской работе : учебное пособие / Ф. Б. Балабанова, К. В. Голованова, А. Р. Ахтямова. — Казань : КНИТУ, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-7882-2602-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166266

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209891

**7.2. Дополнительная литература**

1. Инюкина, Т. А. Охрана труда на пищевых предприятиях : учебное пособие / Т. А. Инюкина. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-907247-94-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196493

2. Андреева, Т. В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 114 с. — ISBN 978-5-4377-0141-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126685

3. Охрана труда. Практические интерактивные занятия : учебное пособие для вузов / Г. Н. Титова, Н. С. Громов, В. В. Потапенко [и др.] ; под редакцией Г. К. Ивахнюка. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-5876-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146659

**7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. Приказ Минтруда России от 07.12.2020 N 866н "Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции"
https://www.consultant.ru/law/podborki/ohrana_truda_v_obschestvennom_pitanii

**7.4. Интернет-ресурсы**

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

**8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы**

| **Наименование программного обеспечения** | **Назначение и тип лицензии программного обеспечения** |
|---|---|
| 7-Zip | Архиватор с высокой степенью сжатия<br>Свободная лицензия |
| Adobe reader – Russian | Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF.<br>Свободная лицензия |
| Adobe Acrobat Reader DC– Russian | Чтение, печать и рецензирование файлов PDF.<br>Свободная лицензия |

| | |
|---|---|
| DIA | Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office.<br>Свободная лицензия |
| Google Chrome | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Mozilla FireFox | Браузер. Свободная лицензия |
| Word Tabulator | Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows.<br>Свободная лицензия |
| Yandex Браузер | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Windows XP Professional<br>Windows 7 Professional<br>Windows 8 Pro<br>Windows 8.1 Pro<br>Windows 10 Pro | Операционные системы. Лицензированная версия |
| Консультант Плюс | Справочно-правовая система |
| Office Professional Plus 2007<br>Office Professional Plus 2010<br>Office Standard 2007<br>Office Standard 2010<br>Office Standard 2013 | Пакет офисных приложений. Лицензированная версия |

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

| № п/п | Номер аудитории | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|---|---|---|
| 1 | 105-1 | учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной | Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | аттестации: | |
| 2 | 237 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт. |
| 4 | 115 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт. |