

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2022 13:57:30
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca164840368cb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

24.11.2021 г.
протокол № 13
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 декабря 2021 г.
протокол № 4
Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2022
Разработана: Доцент, к.э.н. Бочков П.В.	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	5
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	6
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Менеджмент в сфере гостеприимства и общественного питания" является формирование компетенций при освоении теоретических знаний и практических, профессиональных навыков в области управления гостиницей и рестораном, в условиях совершенствования экономических отношений на макро- и микроуровне.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 4						
	36	4	4	0	32	1
Семестр 5						
Экзамен, Курсовая работа	144	20	8	12	115	4
	180	24	12	12	147	5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-1.УК-2 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и экономические законы

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-2.УК-2 Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности.
	ИД-3.УК-2 Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1.УК-6 Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
	ИД-2.УК-6 Умеет планировать свое рабочее время и время для саморазвития. формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей.
	ИД-3.УК-6 Имеет практический опыт получения дополнительного образования, изучения дополнительных образовательных программ.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ОПК-2 Знать: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-2 обеспечивать основных управления подразделениями организаций гостеприимства и общественного питания	Способен выполнение функций сферы и	ИД-2.ОПК-2 Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания
		ИД-3.ОПК-2 Иметь навыки: осуществления контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 5		171					
Тема 1.	Основы менеджмента гостеприимства и общественного питания	9	1			8	
Тема 2.	Функции гостиничного менеджмента	9	1			8	
Тема 3.	Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания	12	1		1	10	
Тема 4.	Основные службы гостиницы	8	1		1	6	
Тема 5.	Формы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания	8	1		1	6	
Тема 6.	Методы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания	11	0,5		0,5	10	
Тема 7.	Стили управления предприятиями гостеприимства и общественного питания	11	0,5		0,5	10	
Тема 8.	Управление качеством услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	15,5	0,5		1	14	
Тема 9.	Менеджмент персонала гостиниц и ресторанов	15	1		1	13	
Тема 10.	Найм персонала для предприятий гостеприимства и общественного питания	14	1		1	12	
Тема 11.	Управленческие решения	12	1		1	10	

Тема 12.	Управление безопасностью в сфере гостеприимства и общественного питания	14	1		1	12	
Тема 13.	Управление рисками	16	1		1	14	
Тема 14.	Измерение и оценка эффективности управление гостиницей	16,5	0,5		2	14	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-14	Тест (Приложение 4)	Тест состоит из 10 вопросов (приложение 4)	5 баллов
Тема 1-14	Кейс-задание (Приложение 4)	Решение ситуационной задачи с использованием нормативных документов	5 баллов
Тема 1-14	Эссе	Написание развернутого ответа на одну из тем	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
5 семестр (Эк)	Экзаменационные билеты (Приложение 5)	Билет состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практическое задание (Приложение 5)	Используется 5-балльная система оценивания
5 семестр (КР)	Курсовая работа	Перечень курсовых работ (Приложение 3), Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине (Приложение 7).	Используется 5-балльная система оценивания

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Основы менеджмента гостеприимства и общественного питания Зарождение гостиничных сетей. Основные этапы развития гостиничного хозяйства в России. Сущность и основные понятия, используемые в менеджменте гостеприимства. Современное состояние и тенденции развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства</p>
<p>Тема 2. Функции гостиничного менеджмента Планирование деятельности в гостиницах и иных средствах размещения. Организация деятельности в гостиницах и иных средствах размещения. Мотивация персонала гостиниц и иных средствах размещения. Оценка, контроль и координация деятельности в гостиницах и иных средствах размещения.</p>
<p>Тема 3. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания Типы организационных структур: линейные и функциональные организационные структуры. Линейно-штабная организационная структура - преимущества и недостатки. Дивизионная структура управления. Органические или адаптивные структуры управления. Кросс-функциональная структура управления. Требования к организационным структурам и процесс их проектирования.</p>
<p>Тема 4. Основные службы гостиницы Служба бронирования. Служба обслуживания. Служба приема и расчетная часть. Служба эксплуатации номерного фонда. Служба безопасности. Инженерно-техническая служба. Процесс обслуживания гостя.</p>
<p>Тема 5. Формы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Управление по контракту. Управление через договор франчайзинга. Аренда.</p>
<p>Тема 6. Методы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Метод управления как совокупность приемов и способов воздействия на управляемый объект для достижения поставленных целей. Основные формы экономических методов управления: планирование, анализ, ценообразование и финансирование. Организационно-административные методы управления. социально-психологические методы управления.</p>
<p>Тема 7. Стили управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Основные стили управления: либеральный, демократический, авторитарный, попустительский, смешанный. Их характеристика и условия применения, способ принятия решений в организации, как определяющий критерий и характеристика стиля руководства. Методы и стили управления в гостиницах и иных средствах размещения. Власть, влияние, лидерство.</p>
<p>Тема 8. Управление качеством услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Качество услуги как объект управления. Качество услуги с точки зрения потребителя. Относительное качество. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг, Стандартизация. Сертификация. Всеобщее управление качеством.</p>
<p>Тема 9. Менеджмент персонала гостиниц и ресторанов Кадровая служба гостиничного комплекса. требования к менеджеру. Формирование трудовых коллективов. Власть и личное влияние.</p>
<p>Тема 10. Найм персонала для предприятий гостеприимства и общественного питания Рынки рабочей силы. Подбор персонала. Основные требования при подборе персонала. Отбор и оценка персонала. Методы оценки персонала. Аттестация персонала.</p>

<p>Тема 11. Управленческие решения Виды управленческих решений. Методы разработки управленческих решений. Особенности разработки и реализации управленческих решений.</p>
<p>Тема 12. Управление безопасностью в сфере гостеприимства и общественного питания Понятие "безопасность". Основные принципы построения системы безопасности гостиницы и ресторанов. Методы предотвращения краж в номерах и вандализма в помещениях гостиницы, ресторане. Меры по защите конфиденциальной информации и коммерческой тайны.</p>
<p>Тема 13. Управление рисками Риски в деятельности гостеприимства и общественного питания. Понятие и классификация рисков. Риски при принятии управленческих решений. Методы снижения уровня риска. Влияние глобализации на функциональный менеджмент и риск-менеджмент гостиничного предприятия.</p>
<p>Тема 14. Измерение и оценка эффективности управления гостиницей Эффект и эффективность. Самоменеджмент и личная эффективность линейного менеджмента гостиниц и иных средств размещения. Роль человеческих ресурсов в эффективности менеджмента гостиницы. Пятиступенчатая модель качества обслуживания.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Основы менеджмента гостеприимства и общественного питания Развитие мировой и отечественной индустрии гостеприимства</p>
<p>Тема 2. Функции гостиничного менеджмента Планирование деятельности в гостиницах и иных средствах размещения.</p>
<p>Тема 3. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания Типы организационных структур.</p>
<p>Тема 4. Основные службы гостиницы Основные службы гостиницы.</p>
<p>Тема 5. Формы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Формы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 6. Методы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Методы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 7. Стили управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Стили управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 8. Управление качеством услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Управление качеством услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 9. Менеджмент персонала гостиниц и ресторанов Анализ должностных инструкций персонала основных служб гостиницы и ресторанов</p>
<p>Тема 10. Найм персонала для предприятий гостеприимства и общественного питания Подбор персонала. Основные требования при подборе персонала</p>

<p>Тема 11. Управленческие решения Правила принятия решений. Построение дерева решений</p>
<p>Тема 12. Управление безопасностью в сфере гостеприимства и общественного питания Управление безопасностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 13. Управление рисками Управление рисками</p>
<p>Тема 14. Измерение и оценка эффективности управление гостиницей Пятиступенчатая модель качества обслуживания</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Основы менеджмента гостеприимства и общественного питания Основы менеджмента гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 2. Функции гостиничного менеджмента Организация деятельности в гостиницах и иных средствах размещения</p>
<p>Тема 3. Организационная структура управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания Требования к организационным структурам и процесс их проектирования</p>
<p>Тема 4. Основные службы гостиницы Основные службы гостиницы</p>
<p>Тема 5. Формы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Формы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>Тема 6. Методы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Методы управления предприятиями гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 7. Стили управления предприятиями гостеприимства и общественного питания Стили управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 8. Управление качеством услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Управление качеством услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 9. Менеджмент персонала гостиниц и ресторанов Кадровая служба персонала гостиниц и ресторанов</p>
<p>Тема 10. Найм персонала для предприятий гостеприимства и общественного питания Найм персонала для предприятий гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 11. Управленческие решения Управленческие решения</p>
<p>Тема 12. Управление безопасностью в сфере гостеприимства и общественного питания Управление безопасностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Тема 13. Управление рисками Управление рисками</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается
<http://portfolio.usue.ru>
- курсовая работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Приложение 7

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 536 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1836594>

2. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 366 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/492676>

3. Скобельцына А. С., Шарухин А. П. Технологии и организация экскурсионных услуг [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 247 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/493943>

Дополнительная литература:

1. Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие. - Москва: Новое знание, 2006. - 364

2. Боголюбов В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 293 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/491320>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.