

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.09.2021 02:59:21
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484076a8cb73509a95316605f

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

Одобрено
Зав. кафедрой

17.12.2020 г.
протокол № 6
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Утверждено
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования
20 января 2021 г.
протокол № 6
Председатель  Карх Д.А.
(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Национальные особенности гостеприимства
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Разработана:
Доцент, к.п.н.
Радыгина Евгения Геннадьевна

Екатеринбург
2021 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	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11

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 «Национальные особенности гостеприимства» является формирование у студентов целостного представления о традициях питания и о национальных особенностях формирования индустрии гостеприимства, понимание закономерностей и особенностей развития туристских дестинаций в различных регионах мира.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной 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 2						
Экзамен	144	20	8	12	115	4

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
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий
	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
	ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ИД-1.ПК-5 Знать: принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.
	ИД-2.ПК-5 Уметь: обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.
	ИД-3.ПК-5 Иметь навыки: организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 2		135					
Тема 1.	Народная культура и национальные традиции	18	2			16	
Тема 2.	Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства	19	1		2	16	
Тема 3.	Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира	42	2		4	36	
Тема 4.	Особенности гостеприимства и питания народов России	33	1		4	28	
Тема 5.	Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве	23	2		2	19	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-2	Коллоквиум (приложение 4)	Устный опрос по теме в виде собеседования со студентами	зачтено
Тема 3	Доклад, сообщение (приложение 4)	Доклад с презентацией по национальным особенностям гостеприимства одной из стран, народов России	5 баллов
Тема 5	Тест (приложение 4)	Тест из 23 вопросов	5 баллов

Тема 4	Кейс (приложение 4)	Собеседование со студентами по теме	зачтено
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (Эк)	Экзаменационные билеты (приложение 5)	Билет состоит из трёх вопросов, 2 вопроса - теоретические, 3-ий вопрос - кейс (ситуационная задача)	5 баллов

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 течение 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 окончании 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 окончании 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. Народная культура и национальные традиции Формы этнической общности. «Характер народа» — основная характеристика этноса. Структура национального характера: этническое самосознание и этнические ценности. Роль этнокультурных ценностей в бытии народа. Роль культурного наследия в жизни человечества и историческом бытии народа. Традиция как необходимое условие существования истории и культуры народа. Основные законы исторического развития народов и этносов.</p>
<p>Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства Проблема трансляции культуры в этносах разных типов. Роль инноваций и их взаимодействие с традициями. Психокультурные факторы принятия или отторжения инокультурных влияний. Взаимодействие и взаимопроникновение традиции и инновации. Взаимодействие культур как путь к единому человечеству. Исторический опыт формирования индустрии гостеприимства. Роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства. Разработка международных стандартов в сфере гостеприимства: современные проблемы.</p>
<p>Тема 3. Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира Национальные особенности питания и гостеприимства в разных странах: Европа, Азия, Северная и Южная Америка, Африка, Австралия и Океания. Быт и культура народов различных стран, особенности национальной кухни, традиции гостеприимства. Национальные кулинарные символы народов мира.</p>
<p>Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России Развитие индустрии гостеприимства в России. Роль культуры в формировании туристского интереса. Российские традиции приема гостей.</p>
<p>Тема 5. Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве Взаимопроникновение культур. Межкультурные особенности делового общения. Особенности приема иностранных туристов. Проблемы подготовки кадров к межкультурному взаимодействию. Способы коммуникации с представителями иных национальностей и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм. Методы и технологии проектирования объектов туристской деятельности в соответствии с межкультурными, национальными и конфессиональными особенностями. Принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с межкультурными, национальными и конфессиональными особенностями. Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях индустрии гостеприимства.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Народная культура и национальные традиции Роль культурного наследия в жизни человечества и историческом бытии народа. Традиция как необходимое условие существования истории и культуры народа.</p>
<p>Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства Исторический опыт формирования индустрии гостеприимства. Роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства. Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Возникновение и развитие индустрии гостеприимства. 2. Какова роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства?
<p>Тема 3. Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира Национальные особенности питания и гостеприимства в разных странах: Европа, Азия, Северная и Южная Америка, Африка, Австралия и Океания. Быт и культура народов различных стран, особенности национальной кухни, традиции гостеприимства. Национальные кулинарные символы народов мира. Страны студенты выбирают самостоятельно. Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране? 2. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства. 3. Традиции приема гостей?

<p>Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России</p> <p>Национальные особенности питания и гостеприимства в разных регионах России: быт и культура, особенности кухни, традиции гостеприимства. Национальные кулинарные символы.</p> <p>Народности студенты выбирают самостоятельно. Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране? 2. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства. 3. Традиции приема гостей?
<p>Тема 5. Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве</p> <p>Разработка международных стандартов в сфере сервиса: современные проблемы. Основные факторы развития индустрии гостеприимства – внешние и внутренние. Программы Халяль Friendly и China Friendly.</p> <p>Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие внешние факторы развития индустрии гостеприимства? 2. Какие внутренние факторы развития индустрии гостеприимства?

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Народная культура и национальные традиции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к устному опросу.
<p>Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к устному опросу.
<p>Тема 3. Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к практическим занятиям, подготовка докладов и презентаций; 3. Подготовка к выполнению контрольной работы.
<p>Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к практическим занятиям, подготовка докладов и презентаций; 3. Подготовка к выполнению контрольной работы.
<p>Тема 5. Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к практическим занятиям, подготовка докладов и презентаций; 3. Подготовка к выполнению контрольной работы.

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
Не предусмотрены

7.4. Электронное портфолио обучающегося
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрены

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрены

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. Баранов Б. А., Скоркина И. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие для академического бакалавриата : для студентов, обучающихся по направлению 260800.62- технология продукции и организация общественного питания и специальности 260501.65- технология продуктов общественного питания. - Москва: Юрайт, 2019. - 184 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/445849>

2. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Социально- культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 296 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/469955>

3. Безрукова Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Москва: МПГУ, 2018. - 192 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1020587>

4. Деловое общение. Деловой этикет. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 431 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028716>

Дополнительная литература:

1. Бураковская Н. В., Лукина О. В., Солодовникова Ю. Р. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов. [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 98 – Режим доступа:

2. Васюкова А.Т., Мячикова Н.И. Технология кулинарной продукции за рубежом. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 368 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>

3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]: Практическое пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 208 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь.: для общественного питания. - Санкт-Петербург: ПРОФИКС, 2008. - 210

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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.

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

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

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. 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.

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

Справочно-информационная система Welcomezone.ru
Welcomezone.ru

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.