

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2022 14:54:41
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 № 13
Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Национальные особенности гостеприимства
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	очная
Год набора	2022

Разработана:
Доцент, к.п.н.
Радыгина Е.Г.

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	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 является формирование у студентов целостного представления о национальных особенностях формирования индустрии гостеприимства, туристских формальностях, нормах поведения и традициях питания, 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 3						
Экзамен	144	40	20	20	68	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.

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	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	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		108					
Тема 1.	Народная культура и национальные традиции	10	4		2	4	
Тема 2.	Взаимодействие культур в индустрии туризма и гостеприимства	12	4		2	6	
Тема 3.	Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира	42	6		8	28	
Тема 4.	Особенности гостеприимства и питания народов России	24	2		4	18	
Тема 5.	Учет национальных особенностей в современном туризме	20	4		4	12	

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	Устный опрос по теме в виде собеседования со студентами	зачтено

Тема 3	Доклад, сообщение	Доклад с презентацией по национальным особенностям гостеприимства одной из стран, народов России	5 баллов
Тема 5	Тест	Тест из 23 вопросов	5 баллов
Тема 4	Кейс	Решение ситуационных задач на основе изученного материала	зачтено
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
3 семестр (Эк)	Экзаменационные билеты	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 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

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.

Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии туризма и 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.

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.

Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России
Развитие индустрии гостеприимства в России. Роль культуры в формировании туристского интереса. Российские традиции приема гостей.

Тема 5. Учет национальных особенностей в современном туризме и 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.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

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.

Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии туризма и 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:
1. Возникновение и развитие индустрии гостеприимства.
2. Какова роль международного туризма в возникновении индустрии гостеприимства?

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:

1. Какие характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране?
2. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства.
3. Традиции приема гостей?

Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России

Национальные особенности питания и гостеприимства в разных регионах России: быт и культура, особенности кухни, традиции гостеприимства. Национальные кулинарные символы.

Народности студенты выбирают самостоятельно. Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

1. Какие характерные черты индустрии гостеприимства в рассматриваемой стране?
2. Тенденции, проблемы и перспективы индустрии гостеприимства.
3. Традиции приема гостей?

Тема 5. Учет национальных особенностей в современном туризме и гостеприимстве

Разработка международных стандартов в сфере сервиса: современные проблемы. Основные факторы развития индустрии гостеприимства – внешние и внутренние. Программы Халяль Friendly и China Friendly.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

1. Какие внешние факторы развития индустрии гостеприимства?
2. Какие внутренние факторы развития индустрии гостеприимства?

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Народная культура и национальные традиции

1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов;
2. Подготовка к устному опросу.

Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии туризма и гостеприимства

1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников для подготовки обзора проблемных вопросов;
2. Подготовка к устному опросу.

Тема 3. Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира

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.

Тема 4. Особенности гостеприимства и питания народов России

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.

Тема 5. Учет национальных особенностей в современном туризме и гостеприимстве
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. Рождественская Л.Н., Главчева С.И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 179 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234162>

2. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2021. - 296 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1347147>

3. Национальные особенности гостеприимства. Курс лекций. Тема 1. Народная культура и национальные традиции [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202108/54.mp4>

4. Национальные особенности гостеприимства. Курс лекций. Тема 2. Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202108/55.mp4>

5. Национальные особенности гостеприимства. Курс лекций. Тема 3. Особенности гостеприимства в разных странах мира [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202108/56.mp4>

Дополнительная литература:

1. Михалькевич Г. Н. Этикет международного общения: учебное пособие. - Минск: Книжный Дом, 2004. - 271

2. Годунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья: нормативный документ. - Санкт-Петербург: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 424

3. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь: для общественного питания. - Санкт-Петербург: ПРОФИКС, 2006. - 210

4. Линецкий А. Ф. Международные экономические отношения: вопросы этикета и протокола: [учебное пособие]. - Екатеринбург: Издательство АМБ, 2010. - 377

5. Тютюнник А. И., Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: нормативный документ. - Москва: Дашков и К°, 2009. - 815

6. Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: сборник. - Москва: Дашков и К°, 2014. - 208

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.

Adobe Acrobat DC Pro. Договор № 174/223-Т/2021 от 08.12.21. Срок действия лицензии 13.12.2022.

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.