

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.07.2022 12:03:05
Уникальный программный ключ
24f866be2aca16484036a8cb33509a9531e605f

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.
(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Основы гостиничного обслуживания в туризме
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Туризм
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	5
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
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	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

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 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели освоения дисциплины: сформировать у студентов систему компетенций, необходимых для процесса организации и предоставления основных дополнительных гостиничных услуг туристам; включения гостиничных услуг в турпродукт; сформировать у студентов навыки применения теоретических знаний в практической деятельности в области оказания гостиничных услуг, контроля их качества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.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	108	64	32	32	8	3

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-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности	ИД-1.ПК-1 Знать: основы организации деятельности объектов туристской инфраструктуры;
	ИД-2.ПК-1 Уметь: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) объектов туристской инфраструктуры;

<p>ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Иметь навыки: использования стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов (служб, отделов) объектов туристской инфраструктуры.</p>
<p>ПК-3 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологические и информационно-коммуникативные технологии, применяемые при разработке и реализации туристского продукта (экскурсии)</p> <p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять технологии обслуживания туристов при реализации туристского продукта;</p> <p>ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: использования технологических и информационно-коммуникативных технологий при разработке и реализации туристского продукта (экскурсии).</p>
<p>ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма;</p> <p>ИД-2.ПК-4 Уметь: организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами</p>

ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно- правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИД-3.ПК-4 Иметь навыки: использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 2		72					
Тема 1.	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	7	4		2	1	
Тема 2.	Технология бронирования мест (номеров)	11	4		6	1	
Тема 3.	Технология работы службы приема и размещения	13	6		6	1	
Тема 4.	Технология обслуживания номерного фонда	14	6		6	2	
Тема 5.	Особенности обслуживания в ресторане при гостинице	15	8		6	1	
Тема 6.	Бизнес-услуги в гостинице	7	2		4	1	
Тема 7.	Инновационные технологии в гостиницах	5	2		2	1	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-4	Кейс	Конкретные задачи на закрепление материала, практическое применение полученных по дисциплине знаний	5 баллов
Тема 5-6	Доклад, сообщение	Защита доклада по технологии предоставления основных и дополнительных услуг в гостинице	5 баллов
Тема 1-5	Тест	Тест из 25 вопросов	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (Эк)	Экзаменационные билеты	Билет состоит из 3 вопросов: 2 теоретических и 1 практический.	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. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах
Виды услуг, предоставляемых гостиницами. Гостевой цикл. Содержание организации обслуживания в гостиницах. Связь организации и технологии обслуживания. Гостиничные службы и их функции. Формы обслуживания в гостиницах. Технологическая схема обслуживания. Нормативно-правовая база гостиничной деятельности.
Проектирование дополнительных услуг отеля. Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти в процессе организации и предоставления дополнительных гостиничных услуг.

Тема 2. Технология бронирования мест (номеров)
Определение и показатели бронирования. Виды бронирования. Процесс бронирования. Способы бронирования. Оформление заказов на бронирование номеров. Виды и формы документации в деятельности службы бронирования.

Тема 3. Технология работы службы приема и размещения
Порядок регистрации и размещения гостей. Особенности регистрации туристских групп. Особенности регистрации иностранных гостей. Виды и правила расчетов с гостями. Организация выезда гостя. Ночной аудит. Виды и формы документации в деятельности службы приема и размещения.
Подготовка документов для регистрации гостя в гостинице.

Тема 4. Технология обслуживания номерного фонда
Виды гостиничных помещений. Организация уборочных работ. Подготовка номеров к заселению. Технология выполнения различных видов уборочных работ. Подготовка горничной к работе. Нормативы проведения уборочных мероприятий. Контроль качества уборки. Уборочные средства. Уборочная техника и инвентарь. Виды и формы документации в деятельности службы номерного фонда.

Тема 5. Особенности обслуживания в ресторане при гостинице
Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия. Порядок обслуживания, формы оплаты во вспомогательных и дополнительных службах.

Тема 6. Бизнес-услуги в гостинице
Виды и оснащение помещений для предоставления бизнес-услуг в гостинице. Оборудование бизнес-центров и конференц-залов. Виды и формы документации при оказании бизнес-услуг. Требования, предъявляемые к консьержам. Основные функции, выполняемые консьержами. Требования, предъявляемые к батлерам (дворецким). Разработка экскурсионной программы в соответствии с предпочтениями гостей отеля.

Тема 7. Инновационные технологии в гостиницах
Понятие инноваций в гостиничном бизнесе. Характеристика инновационных технологий в гостиницах. Ресурсосберегающие технологии в гостиницах. Технологии персонального обслуживания гостей.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах

1. Покажите роль нормативно-правовой базы в разработке и реализации технологий гостиничной деятельности.
2. Назовите проблемы применения нормативно-правовой базы в гостиничной деятельности.
3. Опишите связь организации и технологии гостиничной деятельности.

Тема 2. Технология бронирования мест (номеров)

1. Назовите показатели бронирования
2. Раскройте содержание процесса бронирования при разных видах бронирования.
3. Назовите основные внутренние документы, используемые в деятельности службы бронирования.
4. Разбор мини-ситуаций по проблемам бронирования

Тема 3. Технология работы службы приема и размещения

1. Назовите этапы процесса регистрации и размещения гостей.
2. В чем заключаются особенности регистрации туристских групп?
3. В чем заключаются особенности регистрации иностранных гостей?
4. Укажите порядок осуществления разных видов расчетов с гостями.
5. Назовите основные внутренние документы, используемые в деятельности службы приема и размещения.
6. Разбор мини-кейсов по проблемам приема и размещения гостей.

Тема 4. Технология обслуживания номерного фонда

1. Рассмотрите особенности организации уборочных работ для различных видов гостиничных помещений.
2. Назовите особенности уборочных работ при подготовке номеров к заселению
3. Раскройте специфику технологии выполнения различных видов уборочных работ
4. Назовите принципы выбора уборочных средств.
5. Назовите принципы выбора уборочной техники и инвентаря.
6. Назовите основные внутренние документы, используемые в деятельности службы номерного фонда.
7. Разбор мини-кейсов по проблемам обслуживания номерного фонда.

Тема 5. Особенности обслуживания в ресторане при гостинице

Классификации услуг питания и специальные формы обслуживания.

Тема 6. Бизнес-услуги в гостинице

1. Назовите требования к оснащению помещений для предоставления бизнес-услуг в гостинице.
2. Назовите принципы выбора оборудования бизнес-центров и конференц-залов.
3. Рассмотрите организацию взаимодействия служб гостиницы при оказании бизнес-услуг.
4. Назовите основные внутренние документы, используемые при оказании бизнес-услуг в гостинице.
5. Разбор мини-кейсов по проблемам оказания бизнес-услуг в гостинице.

Тема 7. Инновационные технологии в гостиницах

1. Приведите примеры из отечественной и зарубежной практики инноваций в гостиницах.
2. Назовите характеристики инновационных технологий в гостиницах.
3. Разбор мини-кейсов по проблемам применения ресурсосберегающих технологий в гостиницах.
4. Разбор мини-кейсов по проблемам оказания персональных услуг в гостиницах.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах

Стандарты обслуживания в гостиничных предприятиях, обязательных при оказании дополнительных услуг

Тема 2. Технология бронирования мест (номеров)

Применение форм отчетных (платежных) документов в процессе оплаты дополнительных гостиничных услуг

<p>Тема 3. Технология работы службы приема и размещения Оценка соответствия услуги требованиям и ожиданиям гостей.</p>
<p>Тема 4. Технология обслуживания номерного фонда Изучение и проработка лекционного материала. Подготовка к практическим занятиям.</p>
<p>Тема 5. Особенности обслуживания в ресторане при гостинице Проектирование объема и ассортимента развлекательных услуг для участников событийных мероприятий.</p>
<p>Тема 6. Бизнес-услуги в гостинице Особенности организации предприятий питания в гостиничной индустрии.</p>
<p>Тема 7. Инновационные технологии в гостиницах Проработка лекционного материала. Подготовка к практическому занятию.</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
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено

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. Джум Т. А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2019. - 400 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>

2. Вакуленко Р.Я., Кочкурова Е.А. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Университетская книга, 2020. - 320 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1214457>

Дополнительная литература:

1. Безрукова Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии [Электронный ресурс]: Учебно-методическая литература. - Москва: Московский педагогический государственный университет, 2018. - – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1020587>

2. Баранова А. Ю. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: Монография. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 141 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1036571>

3. Иванов В. В., Волов А.Б. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 336 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1015325>

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:

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.

Архиватор 7-Zip. Лицензия GNU LGPLv2.1 + with unRAR restriction / LZMA SDK in the public domain. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

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.

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

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

Электронный журнал «Современный отель»

<http://www.hotelexecutive.ru>

Электронный журнал «Современный Бизнес. Отель»

<http://www.hotelstop.ru>

Портал про гостиничный бизнес

<http://prohotel.ru/>

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.