

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 04.09.2023 13:58:04  
Уникальный программный идентификатор:  
24f866be2aca16484036a8cb7c509a9571e605f

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

Одобрена  
на заседании кафедры

Утверждена  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

22.11.2022 г.  
протокол № 12  
И.о. зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

14 декабря 2022 г.  
протокол № 4  
Председатель  Карх Д.А.  
(подпись)



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2023
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Старовойтова Я.Ю.	

Екатеринбург  
2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 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 учебной дисциплины является формирование компетенций, образующих необходимый уровень владения теоретическими и методическими основами аксессуарного сервиса и его роли на предприятиях общественного питания.

### 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 5						
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.

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 5</b>		135					
Тема 1.	Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг	50	2		2	46	
Тема 2.	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий	29	1		3	25	
Тема 3.	Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия	4	1		1	2	
Тема 4.	Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.)	14	1		2	11	
Тема 5.	Аксессуаринг ресторанов национальной кухни	12	1			11	
Тема 6.	Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга	14	1		2	11	
Тема 7.	Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	12	1		2	9	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Темы 1, 2, 3, 4, 5, 7	Коллоквиум (Приложение 4)	Студенту необходимо ответить на ряд вопросов по темам. 5 баллов за коллоквиум	30 баллов
Темы 3 и 6	Индивидуальное задание (Приложение 4)	Необходимо провести расчеты (или оформить стол) по заданию преподавателя. 10 баллов за индивидуальное задание	20 баллов
Темы 1-7	Задача (Приложение 4)	Решение ситуационной задачи	Оценивается 50-100%
<b>Промежуточный контроль (Приложение 5)</b>			
5 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Два теоретических вопроса и одна практическая 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 профессиональных задач
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. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг Структура курса. Взаимосвязь профессиональной деятельности и аксессуарного сервиса. История моды. Тематика и стиль ресторанов. Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения. Изменение моды. Жизненный цикл продукта. Сущность понятий аксессуары, их роль и место в сфере услуг. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров. Ошибки использования аксессуаров.</p>
<p>Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий Понятие и виды аксессуарного дизайна. Акценты в дизайне. Возможности аксессуарного дизайна. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг. Этапы. Экстерьерные особенности предприятий общепита. Подход к дизайну интерьера. Выражение и стили в аксессуарном дизайне. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна. Соотношение света. Схема цветов. Специфика и компоненты фитодизайна. Мебель. Структурные характеристики и требования к мебели.</p>
<p>Тема 3. Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия Понятие и составляющие технического дизайна. Критерии выбора профессионального оборудования, ведущие бренды. Аксессуарный дизайн на профессиональной кухне. Технологические и структурные новинки современной кухни. Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству. Столовое белье как элемент дизайна стола. Порядок сервировки стола. Барные аксессуары. Бумажные аксессуары для ресторанов. Аксессуары, используемые при фламбировании различных блюд и десертов. Сигарные аксессуары в ресторанном бизнесе.</p>
<p>Тема 4. Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.) Основные понятия и составные элементы маркетинга в аксессуарном дизайне. Реклама как двигатель аксессуарного сервиса. Основные виды продвижения товара. Позиционирование продукта в ресторане. Требования к форме и содержанию визитных и пластиковых карт. Меню – визитная карточка заведения. Инжиниринг меню. Презентация меню. Внешний вид персонала, форменная одежда. Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.</p>
<p>Тема 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни Особенности аксессуаров, использующихся на предприятиях общественного питания с этнической кухней. Обзор аксессуаров кухонь народов мира: русская, итальянская, японская, китайская, французская, немецкая, американская кухни. Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей. Этикет за столом – аксессуары при подаче и потреблении блюд этнической кухни. Аксессуары чайной церемонии.</p>
<p>Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Понятие и характеристика кейтеринга, основные виды. Особенности спортивного кейтеринга. Аксессуары промоушн-акций. Аксессуары, используемые при организации детского праздника. Организация клубной деятельности. Аксессуарное сопровождение тематических вечеров</p>
<p>Тема 7. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Форматы организации обслуживания. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. Фуршет как современный формат организации питания. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др. Подготовка тестинга для корпоративного клиента</p>

<p>Тема 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг Выявление ошибок при использовании аксессуаров</p>
<p>Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий Самостоятельный дизайн мебели, в т.ч. подбор цвета, стиля, структуры</p>
<p>Тема 3. Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия Самостоятельная сервировка стола</p>
<p>Тема 4. Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.) Создание рекламы собственного ресторана, оформление меню</p>
<p>Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Проведение теоретического тематического вечера</p>
<p>Тема 7. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Подготовка тестинга для клиента</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг Коллоквиум по теме</p>
<p>Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий Коллоквиум по теме</p>
<p>Тема 3. Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия Коллоквиум по теме Индивидуальное задание №1</p>
<p>Тема 4. Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.) Коллоквиум по теме</p>
<p>Тема 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни Коллоквиум по теме</p>
<p>Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Индивидуальное задание №2</p>
<p>Тема 7. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Коллоквиум по теме</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 предусмотрено

## **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. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/product/1091555>

2. 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>
3. Изосимова И.В., Сергачева О.М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. - 172 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1818948>
4. Старовойтова Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тема 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202110/23.mp4>
5. Старовойтова Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202110/24.mp4>
6. Старовойтова Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тема 3. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и социальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202110/25.mp4>
7. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 248 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1865730>
8. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 179 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1862657>
9. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 536 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1514129>
10. Джум Т. А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2022. - 400 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1841437>
11. Ергунова О. Т., Старовойтова Я. Ю., Тимакова Р. Т. Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2022. - 170 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/22/p494920.pdf>

#### **Дополнительная литература:**

1. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2012. - 256 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/320585>
2. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 255 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028576>
3. Кацерикова Н. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2010. - 332 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4616>

## **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 № Тг000523459 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 № Тг000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

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.

Master PDF Editor. Договор № 2610/2020/340-223 от 27.10.2020, Акт № 1/28/10 от 28.10.2020. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

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

Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023

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.