

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca164840368cb7c509e9571e605f

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

18.11.2019 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

15 января 2020 г.



Протокол № 5
Председатель

(Handwritten signature)
Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Организация взаимодействия со стейкхолдерами
Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Профиль	ИВЕНТ-сервис
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:
зав.кафедрой, к.э.н.
Ергунова Ольга Титовна

Екатеринбург
2020 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	3
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	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
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 по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017г. №514)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Ознакомление студентов с основными принципами и аспектами менеджмента в области сервиса, выстраивания взаимоотношений между стейкхолдерами. Изучить положения теории и практики индустрии сервиса. Ознакомить студентов с современными нормативными теоретическими аспектами организации сервиса, структурой управления сервисным предприятием, с основными тенденциями в области развития индустрии сервиса, экономическими и социальными последствиями индустрии сервиса.

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 8						
Зачет	108	42	14	28	66	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-1 Способен осуществлять управление материальными, трудовыми, финансовыми и другими ресурсами, принимать решения в сфере event- деятельности	ИД-1.ПК-1 Знать: формы и методы организации и управления бизнес-процессами в профессиональной деятельности; Уметь: оценить эффективность бизнес-процессов в профессиональной сфере; Иметь навыки: взаимодействия с партнерами и заинтересованными сторонами при организации event-мероприятий.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов				
	Наименование темы	Всего	Контактная работа (по уч.зан.)	Самост.	Контроль

		часов	Лекции	Лабораторные	Практические занятия	работа	самостоятельной работы
Семестр 8		108					
Тема 1.	Особенности менеджмента в сфере сервиса						
Тема 2.	Организация управления предприятием сервиса и планирование взаимодействия со стейкхолдерами	26				26	
Тема 3.	Виды стейкхолдеров предприятия сферы сервиса	13	2		4	7	
Тема 4.	Управленческие решения в сервисе, их разработка и принятие	13	2		4	7	
Тема 5.	Оценка эффективности организации менеджмента в сфере сервиса	13	2		4	7	
Тема 6.	Опыт менеджмента в сервисе за рубежом	13	2		4	7	
Тема 7.	Особенности менеджмента в сфере сервиса	13	2		4	7	
Тема 8.	Организация управления предприятием сервиса и планирование его деятельности	17	4		8	5	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-6	Практическая работа Приложение 4	Два вопроса по пройденной теме	Оценивается 50-100%
Тема 1-8	Тест Приложение 4	Состоит из 8 вопросов	За каждый правильный ответ - 1 балл, всего 8 баллов
Тема 1-8	Вопросы Приложение 4	15 вопросов для устного опроса	Оценивается 50-100%
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
8 семестр (За)	Билеты к зачету Приложение 5	В билете два теоретических вопроса	Оценивается 50-100%

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. Особенности менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Понятие, особенности и факторы, определяющие качество обслуживания. Методы и модели оценки качества обслуживания в индустрии гостеприимства. Качество как процесс. Качество обслуживания и конкурентоспособность предприятия индустрии гостеприимства. Системный подход к оценке и управлению качеством на предприятиях индустрии гостеприимства и сервиса. Качество сервисного продукта и его обеспечение в современных условиях. Роль человеческого фактора в управлении сервисным продуктом.</p>
<p>Тема 2. Организация управления предприятием сервиса и планирование взаимодействия со стейкхолдерами</p> <p>Типы организационных структур и возможности их использования в индустрии сервиса. Факторы, влияющие на организационную структуру в сервисном бизнесе. Распространенные типы организационных структур в сервисном бизнесе. Роль персонала в улучшении качества сервисных услуг. Модель менеджера в сервисном бизнесе.</p>
<p>Тема 3. Виды стейкхолдеров предприятия сферы сервиса</p> <p>Кто такие стейкхолдеры? Основные принципы работы. Классификация</p> <p>Другие виды стейкхолдеров. Особенности взаимодействия разных видов</p>
<p>Тема 4. Управленческие решения в сервисе, их разработка и принятие</p> <p>Ценовая политика предприятия индустрии гостеприимства в системе финансового менеджмента. Факторы, влияющие на ценообразование в индустрии гостеприимства. Методы ценообразования на предприятиях индустрии гостеприимства. Роль и область задач доходного менеджмента. Основные принципы и инструменты управления доходами в индустрии гостеприимства. Методы прогнозирования и управления доходами в индустрии гостеприимства и сервиса.</p>
<p>Тема 5. Оценка эффективности организации менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Основные принципы построения организационных структур в гостиничном/ресторанном бизнесе. Классификация служб/отделов в гостинице. Понятие гостиничного цикла. Организация процесса обслуживания в гостинице. Служба приема и размещения в организационной структуре гостиничного предприятия: функции и значение. Особенности организации управления малым отелем. Особенности менеджмента в сервисном бизнесе. Организационное проектирование в управлении туроператорской фирмой.</p>
<p>Тема 6. Опыт менеджмента в сервисе за рубежом</p> <p>Особенности интеграционных процессов развития индустрии гостеприимства (франчайзинг и управленческие контракты). Проблемы развития гостиничных цепей на основе франчайзинга и управленческих контрактов. Стандарты международных гостиничных цепей. Анализ внешнего окружения - как первый этап принятия стратегических решений на предприятии (тенденции и конъюнктура рынка, конкуренты, потребители, партнеры и общественность). Последовательность разработки и этапы реализации стратегии предприятия. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия индустрии гостеприимства.</p>
<p>Тема 7. Особенности менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Организация управления предприятием сервиса и планирование его деятельности. Жизненный цикл гостиничного предприятия и стадии инвестиционного проекта. Понятие проекта. Виды проектов и их характеристики. Роль и значение инвестиций в индустрии гостеприимства. Методы и критерии оценки инвестиционных проектов. Инвестиционные стратегии в гостиничном бизнесе. Особенности создания и управления малым отелем в современных условиях (инвестиционные и правовые вопросы). Бизнес-планирование в системе проектного менеджмента.</p>
<p>Тема 8. Организация управления предприятием сервиса и планирование его деятельности</p> <p>Основы создания и развития эффективной кадровой политики на предприятиях индустрии гостеприимства. Процесс управления трудовыми ресурсами на предприятиях индустрии гостеприимства. Планирование, найм, увольнение, аттестация, обучение и развитие персонала на предприятиях отрасли. Анализ потребности в персонале гостиничного/ресторанного предприятия. Системы мотивации и повышения квалификации персонала. Квалификационные требования и должностные инструкции предприятия индустрии гостеприимства и сервиса. Стандарты подготовки специалистов для гостиничной индустрии. Основные направления управления знаниями в индустрии гостеприимства.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Особенности менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, особенности и факторы, определяющие качество обслуживания. 2. Методы и модели оценки качества обслуживания в индустрии гостеприимства. 3. Качество как процесс. Качество обслуживания и конкурентоспособность предприятия индустрии гостеприимства.
<p>Тема 2. Организация управления предприятием сервиса и планирование взаимодействия со стейкхолдерами</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распространенные типы организационных структур в сервисном бизнесе. 2. Роль персонала в улучшении качества сервисных услуг. 3. Модель менеджера в сервисном бизнесе.
<p>Тема 3. Виды стейкхолдеров предприятия сферы сервиса</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные принципы работы стейкхолдеров. 2. Классификация стейкхолдеров 3. Особенности взаимодействия разных видов стейкхолдеров
<p>Тема 4. Управленческие решения в сервисе, их разработка и принятие</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ценовая политика предприятия индустрии гостеприимства в системе финансового менеджмента. 2. Факторы, влияющие на ценообразование в индустрии гостеприимства. 3. Методы прогнозирования и управления доходами в индустрии гостеприимства и сервиса.
<p>Тема 5. Оценка эффективности организации менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие гостиничного цикла. 2. Организация процесса обслуживания в гостинице. 3. Служба приема и размещения в организационной структуре гостиничного предприятия: функции и значение.
<p>Тема 6. Опыт менеджмента в сервисе за рубежом</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандарты международных гостиничных цепей. 2. Анализ внешнего окружения - как первый этап принятия стратегических решений на предприятии (тенденции и конъюнктура рынка, конкуренты, потребители, партнеры и общественность). 3. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия индустрии гостеприимства.
<p>Тема 7. Особенности менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация управления предприятием сервиса и планирование его деятельности. 2. Жизненный цикл гостиничного предприятия и стадии инвестиционного проекта. 3. Роль и значение инвестиций в индустрии гостеприимства.
<p>Тема 8. Организация управления предприятием сервиса и планирование его деятельности</p> <p>Вопросы для дискуссий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы создания и развития эффективной кадровой политики на предприятиях индустрии гостеприимства. 2. Анализ потребности в персонале гостиничного/ресторанного предприятия. 3. Квалификационные требования и должностные инструкции предприятия индустрии гостеприимства и сервиса.

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Особенности менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управленческая связь «субъект управления – объект управления» и необходимые для этой связи условия. 2. Мотивация. Содержательные теории мотивации: Альдерфера и Мак-Клеланда. 3. Отличие менеджера от лидера.

<p>Тема 2. Организация управления предприятием сервиса и планирование взаимодействия со стейкхолдерами</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Три роли менеджера в индустрии сервиса. 2. Требования к подготовке менеджера в индустрии сервиса. 3. Эффективное «формирование» менеджера в индустрии сервиса.
<p>Тема 3. Виды стейкхолдеров предприятия сферы сервиса</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация деловых бесед. 2. Методы оценки использования рабочего времени. 3. Задачи деятельности менеджера в индустрии сервиса.
<p>Тема 4. Управленческие решения в сервисе, их разработка и принятие</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация кризисов индустрии сервиса и проблемы цикла кризиса. 2. Антикризисное управление. Этапы антикризисной стратегии. 3. Этапы обмена информацией. Внутриорганизационный обмен информацией.
<p>Тема 5. Оценка эффективности организации менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Антикризисное управление. Этапы антикризисной стратегии. 2. Этапы обмена информацией. Внутриорганизационный обмен информацией. 3. Организация деловых бесед.
<p>Тема 6. Опыт менеджмента в сервисе за рубежом</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы аттестации персонала. 2. Управление рабочим временем руководителя в индустрии сервиса. 3. Классификация кризисов индустрии сервиса и проблемы цикла кризиса.
<p>Тема 7. Особенности менеджмента в сфере сервиса</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Этапы по формированию кадрового резерва. Организация работы с резервом. 2. Мотивация. Содержательные теории мотивации: Маслоу, Герцберга. 3. Мотивация. Процессуальная теория справедливости Портера-Лоурела.
<p>Тема 8. Организация управления предприятием сервиса и планирование его деятельности</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управление персоналом индустрии сервиса и его основные функции. 2. Принципы управления персоналом индустрии сервиса. 3. Кадровая политика и ее этапы.

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. Баумгартен Л. В.. Менеджмент в туристской индустрии [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 38.03.02 "Туризм" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 236 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=976501>

2. Пищулов В. М.. Менеджмент в сервисе и туризме [Электронный ресурс]:учебное пособие к использованию в образовательных учреждениях ВО, реализующих образовательные программы высшего образования по направлениям подготовки 43.03.02 «Туризм», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 284 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1004410>

Дополнительная литература:

1. Кнышова Е. Н., Белозерова Ю. М.. Менеджмент гостеприимства [Электронный ресурс]: [учебное пособие] для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080507 "Менеджмент организации" специализации "Гостиничный и туристический бизнес", 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" и 100104 "Туризм". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 512 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=204348>

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

Перечень лицензионное программное обеспечение:

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.

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

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

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 № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

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