

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:
24f866be2aca16484076a8cbb3e509a9571e605f

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

Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Современные тенденции развития ресторанной и гостиничной деятельности
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент, к.п.н.	
Радыгина Евгения Геннадьевна	

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	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 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017г. №515)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Современные тенденции развития ресторанной деятельности» входит в цикл профессиональных дисциплин по выбору и основывается на знаниях студентами-бакалаврами специфики индустрии питания, размещения и развлечений. Целью дисциплины является формирование теоретических знаний в сфере организации и развития ресторанного и гостиничного бизнеса на курсе обучения. Дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания и размещения, ресторанной продукции, гостиничном продукте, современных тенденциях развития сферы гостеприимства и общественного питания в мире.

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 7						
Зачет	144	40	20	20	104	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ОПК-4 Знать: Основные источники информации для исследования рынка Уметь: Осуществлять маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых услуг Иметь навыки: Формировать каналы сбыта услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)					
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия			
Семестр 7		144						
Тема 1.	Современные форматы предприятий питания и размещения	20	4		4	12		
Тема 2.	Современная русская кухня	28	4		4	20		
Тема 3.	Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания	22	4		4	14		
Тема 4.	Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда	28	4		4	20		
Тема 5.	Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента	28	4		4	20		
Тема 6.	Подготовка к зачету	18				18		

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-5	Вопросы (приложение 4)	Опрос предусмотрен по вопросам всех семинарских занятий	по 5 балльной шкале
Тема 2	Эссе (приложение 4)	Темы эссе предлагаются на выбор. Оценивается умение письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме	по 5 балльной шкале
Тема 1, 4, 5	Доклад, сообщение (приложение 4)	Предлагается написать и защитить реферат по теме (публичная защита в виде презентации). Оценивается умение раскрыть тему, обозначить актуальность, представить различные точки зрения на решение проблемы, умение работать с различными источниками информации, оформлять ссылки на различные источники	по 5 балльной шкале
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
7 семестр (За)	Экзаменационные билеты (приложение 5)	Билет включает 2 теоретических вопроса	зачтено

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. Современные форматы предприятий питания и размещения Современные типы предприятий общественного питания. Мобильные форматы. «Слоу-фуд» - как новое направление кулинарии. Региональные аспекты формирования национальной кухни. <u>Современные типы предприятий размещения. Способы ведения гостиничного бизнеса.</u></p>
<p>Тема 2. Современная русская кухня Традиционные праздничные и повседневные блюда. Религиозные особенности формирования меню на предприятиях питания. Современные технологические приемы приготовления традиционных блюд русской кухни. Национальные напитки: история и современное состояние. <u>Традиционная подача блюд.</u></p>
<p>Тема 3. Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания Понятие «фермерских» продуктов в современной кулинарии. Система контроля качества «фермерских» продуктов – критерии. Нормативная документация. Виды «фермерских» и «эко»-продуктов в России и мире.</p>
<p>Тема 4. Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда Современные подходы к развитию предприятий стрит-фуда. Особенности формирования ассортимента. Особенности подачи блюд.</p>
<p>Тема 5. Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента Современные подходы к развитию систем автоматизации управления предприятий питания. Особенности получения лицензий. Принципы работы системы ЕГАИС.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Современные форматы предприятий питания и размещения Темы докладов 1. Современные кондитерские 2. Форматы кофеен 3. Стейкхаус как новый формат предприятия питания 4. Современные средства размещения <u>5. Тенденции развития гостиничного бизнеса</u></p>
<p>Тема 2. Современная русская кухня Темы докладов 1Классические и современные технологические приемы обработки продуктов <u>2Региональный подход к формированию меню</u></p>
<p>Тема 3. Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем). Вопросы Система контроля за качеством продукции общественного питания <u>Современное состояние пищевых производств в России</u></p>
<p>Тема 4. Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем). Вопросы: 1Структура рынка предприятий питания стрит-фуда <u>2Специфика формирования меню</u></p>
<p>Тема 5. Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента Форма проведения семинара – доклады по рефератам и дискуссия Вопросы: 1 Особенности работы с системой ЕГАИС <u>2 Современные системы автоматизации на предприятиях питания</u></p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Современные форматы предприятий питания и размещения</p> <p>1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Подготовка сообщений</p>
<p>Тема 2. Современная русская кухня</p> <p>1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Подготовка эссе</p>
<p>Тема 3. Тенденции использования «фермерских» и «эко»-продуктов на предприятиях питания</p> <p>1 изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Подготовка сообщений, докладов и презентаций</p>
<p>Тема 4. Тенденции развития предприятий ПБО и стрит-фуда</p> <p>1 изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Подготовка и защита доклада</p>
<p>Тема 5. Инновации в сфере регулирования реализации алкогольной продукции и электронного менеджмента</p> <p>1 изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;</p> <p>2. Подготовка и защита рефератов</p>
<p>Тема 6. Подготовка к зачету</p> <p>Подготовка заданий к зачёту</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 предусматривается

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусматривается

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусматривается

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. Назаров О. В.. 333 хитрости ресторанного бизнеса: производственно-практическое издание. - Москва: Ресторанные ведомости, 2010. - 245 с.
2. Маюрникова Л. А.. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемТИПП, 2014. - 101 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72023
3. Оробейко Е. С., Шередер Н. Г.. Организация обслуживания: рестораны и бары [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=261600>
4. Быстров С. А.. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=999911>
5. Морозова Н. С., Морозов М. А.. Гостиничное дело [Электронный ресурс]: Словарь. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 247 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003173>
6. Мазилкина Е.И.. Организация продаж гостиничного продукта [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 207 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1044188>
7. Баумгартен Л. В.. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 338 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/450320>

Дополнительная литература:

1. Иванов В. В., Волон А. Б.. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе: научное издание. - Москва: ИНФРА-М, 2011. - 336 с.
2. Сухов Р. И.. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник для студентов направления подготовки 43.03.02 "Туризм". - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с.
3. Баумгартен Л. В.. Основы маркетинга гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 338 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/430798>

4. Скобкин С. С.. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 197 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/438658>

5. Тимохина Т. Л.. Гостиничная индустрия: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Юрайт, 2017. - 336 с.

6. Федцов В. Г.. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экон. вузов и практ. работников рестор. бизнеса. - Москва: Дашков и К°, 2009. - 247 с.

7. Джум Т. А., Зайко Г. М.. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" и 100100.62 "Сервис". - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2015. - 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=504888>

8. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., Васюкова А. Т.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: Дашков и К°, 2019. - 416 с.

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:

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

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

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

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 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

Мир гостиниц и отельеров

<http://next stop.ru/>

Портал про гостиничный бизнес

<http://prohotel.ru/>

Сайт для отельеров и партнеров отелей

<http://workinhotel.com>

Сайт Клуба отельеров Екатеринбурга

<http://www.clubhotel.ekatr.ru/>

Электронный журнал «Современный отель»

<http://www.hotelexecutive.ru>

Электронный журнал «Современный Бизнес. Отель»

<http://www.hotelstop.ru>

Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах

<https://restoranoff.ru>

Портал о ресторанах, маркетинге и бизнесе

<https://writegate.ru>

Ресторанный бизнес, оборудование ресторанов

<http://restoranoved.ru>

Рестросфера | Пространство для рестораторов

<https://restrosphere.com>

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.