

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
|  |  |
| **ВВЕДЕНИЕ** | **3** |
|  |  |
| **1. ЦЕЛЬ, ВИД,ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ** | **3** |
|  |
|  |  |
| **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП** | **4** |
|  |  |
| **3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ** | **4** |
|  |  |
| **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП** | **4** |
|  |  |
| **5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** | **6** |
|  |  |
| **6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  **ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ** | **7** |
|  |
|  |  |
| **7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ** | **8** |
|  |  |
| **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** | **10** |
|  |
|  |  |
| **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ** | **10** |
|  |
|  |  |
| **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ** | **10** |
|  |
|  |  |
| **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ** | **11** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ВВЕДЕНИЕ** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Программа практики является частью основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Практика является обязательным разделом основной образовательной программы. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практическую подготовку обучающихся. | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ФГОС СПО | | | | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис,(приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 475) | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** **ЦЕЛЬ,** **ВИД,** **ТИП,** **СПОСОБ** **И** **ФОРМЫ** **ПРОВЕДЕНИЯ** **ПРАКТИКИ** | | | | | | | | | | | | |
| Целью производственной практики (по профилю специальности) является формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, комплексное освоение студентами основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии Портье» , на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.  Практика направлена на выполнения обучающимися определенных видов работ в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по профессии Портье», связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие компетенции специальности.  Результатом освоения программы производственной практики является овладение студентами следующего вида профессиональной деятельности  «Выполнение работ по профессии Портье»  Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение студентами основного вида профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.  В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:  - информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;  - контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах;  - поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);  - составлять и обрабатывать необходимую документацию;  - контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей.  - вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.  - создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих  С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен иметь практический опыт:  - организации и контроля работы персонала хозяйственной службы  - оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.  - по обеспечению сохранности вещей и ценностей проживающих. | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Вид практики: | | |  | Производственная | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Профессиональный модуль: | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ПМ.05 Выполнение работ по профессии Портье Производственная практика (по профилю специальности) | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Способы проведения практики: | | | | | | |  | стационарная | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Формы проведения практики: | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| технологий и электронного обучения. | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** **МЕСТО** **ПРАКТИКИ** **В** **СТРУКТУРЕ** **ООП** | | | | | | |
| Практика входит в профессиональный цикл основной образовательной программы.  Практика реализуется концентрированно в несколько периодов. | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Промежуточный контроль | Часов | | | |  |  |
| Всего за семестр | | Контактная работа .(по уч.зан.) | |  |
| Всего | Практические занятия,  включая курсовое проектировани е |  |
| Семестр 1 | | | | | |  |
| Зачет с оценкой | 0 | | 36 | 36 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **4.ПЛАНИРУЕМЫЕ** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ООП** | | | | | | |
| В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО. | | | | | | |
| Общие компетенции (ОК) | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Шифр и наименование компетенции | | Индикаторы достижения компетенций | | | | |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | Уметь:  - проявлять интерес к будущей профессии;  - объяснять социальной значимости профессии;  - стремиться к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений  - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | | | |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | Уметь:  - организовавать свою деятельность;  - владеть методами и способами выполнения профессиональных задач;  - оценивать их эффективность и качество;  - определять и анализировать потребности заказчика;  - выбирать оптимальный гостиничный продукт. | | | | |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | Уметь  - решать проблемные ситуации;  - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии индустрии гостеприимства;  - принимать стандартные и нестандартные решения в процессе идентификации продукции и услуг  - распределять роли и выполнять порученную работу в команде | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Уметь:  - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы;  - использовать необходимые информации при выполнении профессиональных задач. |
| ОК 5 Использовать информационно- коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | Уметь:  - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  - владеть современными средствами размещения информации в сети интернет |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь:  - работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями и кураторами практики в ходе обучения;  - эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками учебно-воспитательного процесса;  - распределять роли и выполнять порученную работу в команде. |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. | Уметь:  - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий  - проводить самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  - проявлять ответственности за работу подчинённых, результат выполнения заданий  - составлять и анализировать базы данных гостиничных предприятий с учетом их особенностей, проводить маркетинг существующих предложений от участников рынка гостиничных услуг |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Уметь:  - планировать профессиональное и личностное развитие обучающегося в ходе обучения;  - определять задачи профессионального и личностного развития;  - организовать самостоятельную работу при изучении профессионального модуля  - принимать участие в семинарах, обучающих программах, презентациях, организуемых представителями гостиничных предприятий и других средств размещения  - аргументировать и объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;  - проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах и т. д.; |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | Уметь:  - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;  -осуществлять выбор применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества продукции и услуг;  - оценивать эффективности и качества выполнения профессиональных задач  - определять и анализировать потребности заказчика  - выбирать оптимальный гостиничный продукт;  - взаимодействовать с потребителями и туроператорами с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Шифр и наименование компетенции | | Индикаторы достижения компетенций | | | | | | |
| ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. | | Уметь:  - организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.  - контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах;  - контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей.  - составлять и обрабатывать необходимую документацию;  Иметь практический опыт:  - организации и контроля работы персонала хозяйственной службы | | | | | | |
| ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы | | Уметь:  - вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.  - составлять и обрабатывать необходимую документацию;  Иметь практический опыт:  - оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы. | | | | | | |
| ПК 3.4 Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих | | Уметь:  - информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;  - создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающи.  Иметь практический опыт:  - по обеспечению сохранности вещей и ценностей проживающих. | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** **ТЕМАТИЧЕСКИЙ** **ПЛАН** | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Тема | Часов | | | | | | | |
| Наименование темы | | Всего  часов | Контактная работа .(по уч.зан.) | | | Самост. работа | Контроль самостоятельн ой работы |
| Лекции | Лаборатор ные | Практичес кие занятия |
| Семестр 1 | | | 36 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 1. | Подготовительный | | | 3 |  |  | 3 | |  |  |
| Тема 2. | Ознакомительный | | | 3 |  |  | 3 | |  |  |
| Тема 3. | Практический | | | 24 |  |  | 24 | |  |  |
| Тема 4. | Итоговый | | | 6 |  |  | 6 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** **ФОРМЫ** **ТЕКУЩЕГО** **КОНТРОЛЯ** **И** **ПРОМЕЖУТОЧНОЙ** **АТТЕСТАЦИИ**  **ШКАЛЫ** **ОЦЕНИВАНИЯ** | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Раздел/Тема | | Вид оценочного средства | Описание оценочного средства | | | | | Критерии оценивания | | |
| Текущий контроль | | | | | | | | | | |
| Этап 1.1 | | Отчет | ч.2 отчета  ч.3 отчета | | | | | Выполнено\не выполнено | | |
| Этап 1.2 | | Отчет | Аналитическая справка  решение кейс-заданий | | | | | Выполнено\не выполнено | | |
| Этап 1.3 | | Отчет | решение кейс-заданий | | | | | Выполнено\не выполнено | | |
| Этап 1.4 | | Отчет | Аналитическая справка  решение кейс-заданий | | | | | Выполнено\не выполнено | | |
| Промежуточный контроль | | | | | | | | | | |
| 1 семестр (ЗаО) | | Отчет по практике с приложениями | Защита отчета по практике:  Аналитическая справка  Решение кейса  Характеристика  Аттестационный лист | | | | | Оценивается от 2 до 5 баллов | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ** | | | | | | | | | | |
| **Текущий** **контроль.** Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»  **Промежуточная** **аттестация.** Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.  Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:  Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.  Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено. | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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** **ПРАКТИКИ** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 7.2 Содержание практические занятий и лабораторных работ | | | | |

|  |
| --- |
| Тема 1. Подготовительный  Проведение инструктажа на рабочем месте:  - инструктаж по охране труда;  - инструктаж по правилам внутреннего распорядка  - инструктаж по санитарным правилам |
| Тема 2. Ознакомительный  Знакомство с организациями гостиничного бизнеса |
| Тема 3. Практический  Проанализировать Правила техники безопасности, пожарной безопасности; нормы личной гигиены  Провести анализа предприятия: его организационно-правовая форма, категория, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент проживающих, состав и планировка складских, производственных, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов. организация и контроль уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования  Организация ведение ключевого хозяйства  Встреча и приветствие гостей. Предоставление им информацию о гостиничных услугах  Размещение гостей по направлению дежурного администратора и оформление служебной документации согласно, предъявляемым требованиям  Организация работы обслуживающего персонала.  Контроль за своевременностью выезда проживающих.  Организация учета и хранение забытых вещей.  Получение предметов имущества и оборудование со склада.  Участие в инвентаризации имущества гостиницы |
| Тема 4. Итоговый  Выполнение кейсов и написание отчета по производственной практике |
|  |
| 7.3.1.Совместный рабочий график проведения практики  Совместный рабочий график проведения практики.  Приложение 1. |
| 7.3.2. Индивидуальное задание  Индивидуальное задание.  Приложение 2. |
|  |
| 7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике  Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.  Приложение 3. |
|  |
| 7.4. Отчет по практике  Отчет по практике размещается в портфолио  Приложение 4 |

|  |
| --- |
| **8.** **ОСОБЕННОСТИ** **ОРГАНИЗАЦИИ** **ПРАКТИКИ** **ДЛЯ** **ЛИЦ** **С** **ОГРАНИЧЕННЫМИ** **ВОЗМОЖНОСТЯМИ** **ЗДОРОВЬЯ** |
| Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.  ***По*** ***заявлению*** ***студента***  В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:  - особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;  - применение 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 рабочей программой практики. |
|  |
| **9.** **ПЕРЕЧЕНЬ** **ОСНОВНОЙ** **И** **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ** **УЧЕБНОЙ** **ЛИТЕРАТУРЫ,** **НЕОБХОДИМОЙ** **ДЛЯ** **ПРОХОЖДЕНИЯ** **ПРАКТИКИ** |
| **Сайт** **библиотеки** **УрГЭУ**  http://lib.usue.ru/ |
|  |
| **Основная литература:** |
| 1. Тимохина Т. Л.. Гостиничная индустрия [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 336 – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/433890 |
| 2. Тимохина Т. Л.. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 331 – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/433891 |
| 3. Быстров С. А.. Организация гостиничного дела. [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018. - 432 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/944360 |
| 4. Быстров С. А.. Организация гостиничного дела. [Электронный ресурс]:учебное пособие для учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 "Гостиничный сервис". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 432 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/961520 |
| 5. Можаева Н. Г., Камшечко М.В.. Индустрия гостеприимства. Практикум [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2020. - 120 с. – Режим доступа: http://new.znanium.com/go.php?id=1079340 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Сорокина А. В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах:учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Гостиничный сервис". - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2017. - 303 с. |
|
| 2. Можаева Н. Г., Камшечко М. В.. Индустрия гостеприимства. Практикум. [Электронный ресурс]:учебное пособие для учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис». - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 120 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/961505 |
|  |
| **10.** **ПЕРЕЧЕНЬ** **ИНФОРМАЦИОННЫХ** **ТЕХНОЛОГИЙ,** **ВКЛЮЧАЯ** **ПЕРЕЧЕНЬ** **ЛИЦЕНЗИОННОГО** **ПРОГРАММНОГО** **ОБЕСПЕЧЕНИЯ** **И** **ИНФОРМАЦИОННЫХ** **СПРАВОЧНЫХ** **СИСТЕМ,** **ОНЛАЙН** **КУРСОВ,** **ИСПОЛЬЗУЕМЫХ** **ПРИ** **ПРОХОЖДЕНИИ** **ПРАКТИКИ** |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |

|  |
| --- |
| Astra Linux Common Edition. Договр № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без органичения срока. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без органичения 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 № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 |
|  |
| **11.** **ОПИСАНИЕ** **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ** **БАЗЫ,** **НЕОБХОДИМОЙ** **ДЛЯ** **ПРОХОЖДЕНИЯ** **ПРАКТИКИ** |
| Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).  Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).  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. |