

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:  
24f866be2aca16484036a8d17c509e9571e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

**Одобрена**

Зав. кафедрой

18.11.2019 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

**Утверждена**

Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 2

Председатель



Карх Д.А.

(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Организация питания в туристических и гостиничных комплексах
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Туризм
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:  
Преподаватель,  
Васильева Наталья Петровна

Екатеринбург  
2020 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>3</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>11</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</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>11</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</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 по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017г. №516)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является освоение профессиональных компетенций в области организации питания в туристических и гостиничных комплексах.

### 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 8						
Зачет с оценкой	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-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИД-1.ПК-4 Знать: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма; . Уметь: организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами Иметь навыки: использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов					Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)				
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		

Семестр 8		108					
Тема 1.	История развития индустрии гостеприимства в мире.	14	2			12	
Тема 2.	Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг, услуги питания.	12				12	
Тема 3.	Характеристика и функции службы питания в туристических и гостиничных комплексах. Международное значение тарифов питания в гостиничных и туристических комплексах.	10			4	6	
Тема 4.	Проектирование и оснащение предприятий питания туристических и гостиничных комплексах.	12	2		4	6	
Тема 5.	Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания.	12	2		4	6	
Тема 6.	Меню - визитная карточка предприятия питания.	14	2		4	8	
Тема 7.	Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах	20	4		8	8	
Тема 8.	Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий питания в гостиничных и туристических комплексах.	14	2		4	8	

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

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
1-8	Коллоквиум-собеседование (приложение 4)	Вопросы по темам	15 баллов
2-8	Тест (приложение 4)	Количество вопросов 20	20 баллов
3	Индивидуальное задание 1 (приложение 4)	Эссе по темам	20 баллов
7	Индивидуальное задание 2 (приложение 4)	Доклад-презентация по темам	20 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			

8 семестр (ЗаО)	Билет для зачета с оценкой (приложение 5)	В билете 2 теоретических и 1 практический вопрос	Пятибалльная система, высокий уровень 100-70% - отлично, хорошо; 69-50% - средний уровень - удовлетворительно
--------------------	---	--	---

### 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. История развития индустрии гостеприимства в мире.</p> <p>Основные понятия и определения в области развития индустрии гостеприимства. Развитие индустрии гостеприимства в западной Европе со средневековья до настоящего времени, "золотая эра" в индустрии гостеприимства. Экстенсивный и интенсивный путь развития в управлении предприятиями гостеприимства.</p> <p>Развитие индустрии гостеприимства в США. «золотой век» для индустрии гостеприимства. Современные технологии быстрого питания, новые формы обслуживания, технологии сетевых компаний, практика заключения договоров по франчайзингу, стандартизация услуг, использование понятия "торговая марка".</p> <p>7 этапов развития питания в России в трактовке доктора экономических наук, профессора <u>Николаевой Т.И. от древней Руси до настоящего времени.</u></p>
<p>Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания туристических и гостиничных комплексах.</p> <p>Проектирование и оснащение предприятий питания. Основные составляющие проектов. Основные группы помещений составляющие технологической части: складская, производственная, торговая, административно – бытовая, техническая. Компонентные схемы. Требования к помещениям, отделка помещений, оформление интерьера, требования к отделке помещений. Оснащение мебелью, требования к мебели, к оборудованию. Оснащение предприятия посудой, стеклом, аксессуарами.</p>
<p>Тема 5. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания.</p> <p>Сущность организации производства – создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Структура производства. Производственный процесс, принципы организации процесса. Методы организации производства. Внедрение системы качества на производстве.</p> <p><u>Виды контроля, организация производственного контроля на производстве и в торговом зале.</u></p>
<p>Тема 6. Меню - визитная карточка предприятия питания.</p> <p>Меню – визитная карточка предприятия питания.</p> <p>Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Написание меню в спец. предприятиях. Зависимость меню от класса, типа, контингента потребителей и формы обслуживания. Деление меню в международной практике.</p> <p>Меню – средство рекламы.</p> <p>Разработка меню – как инструмент планирования прибыли и создания ценовой политики.</p> <p>Анализ меню, планирование меню, контроль меню (инжиниринг меню). Условие эффективности разработки меню. Схемы оценки блюда.</p> <p><u>Винная карта. Требования к созданию карты.</u></p>
<p>Тема 7. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах</p> <p>Ускоренные формы обслуживания, схема построения и принципы обслуживания, ассортимент, время обслуживания.</p> <p>Современные технологии организации питания – кейтиринг. Виды кейтиринга. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Виды банкетов, особенности их проведения. Принципы организации, принципы создания меню (ассортимент) для банкетов, специальное оборудование, аксессуары, время проведения, сервировка, <u>требования к обслуживающему персоналу</u></p>
<p>Тема 8. Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий питания в гостиничных и туристических комплексах.</p> <p>Нормативно – техническая документация регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах. Термины: нормативная документация, техническая, технологическая. Изучение законов РФ, межгосударственных стандартов, постановления правительства, приказы Министерства .</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 3. Характеристика и функции службы питания в туристических и гостиничных комплексах. Международное значение тарифов питания в гостиничных и туристических комплексах.

Освоить организационные структуры службы питания с определением места службы питания в гостиничном и туристическом комплексе. Обозначить в процессе обсуждения главные функции службы питания и требования к менеджменту. Ответить на вопросы:

Основные вопросы:

- 1). Какие функции несет руководитель службы питания?
- 2). Суть континентального плана?
- 3). Отличие плана американского от модифицированного американского?

Содержание: служба питания: подразделения – зал ресторана, кухня, склад, бухгалтерия и т. д.

Полупансион. пансион только завтрак и размещение. разнообразие завтраков

Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания туристических и гостиничных комплексах.

а проведения семинара - опрос (ответ – вопрос)

Определить основные составляющие проекта. Освоить современные виды оборудования, освоить требования к оснащению оборудованием, аксессуарами, мебелью и т. д. Ответить на вопросы.

Основные вопросы:

- 1). Какая часть в составе проекта предприятия питания является главной?
- 2). Каковы главные группы помещений на ПОП?
- 3). Требования к современному технологическому оборудованию.

Содержание: технологическая, архитектурно – строительная, энергетическая, санитарно – техническая. Энергосберегающее оборудование

Тема 5. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания.

Форма проведения семинара – вопрос (вопросно – ответная).

Освоить сущность и содержание организации производства, производственного процесса. Знать принципы организации производственных процессов. Ответить на вопросы.

Основные вопросы:

- 1). Какова сущность цеховой и не цеховой структуры?
- 2). Раскрыть сущность комбинированных рабочих мест.
- 3). Перечислите требования к оптимальным условиям труда?

Содержание: деление на цеховую и не цеховую структуру организации производства. Методы организации производства. методы контроля качества

Тема 6. Меню - визитная карточка предприятия питания.

Форма проведения семинара – вопрос (вопросно – ответная).

Освоить сущность и содержание организации производства, производственного процесса. Знать принципы организации производственных процессов. Ответить на вопросы.

Основные вопросы:

- 1). Какова сущность цеховой и не цеховой структуры?
- 2). Раскрыть сущность комбинированных рабочих мест.
- 3). Перечислите требования к оптимальным условиям труда?

Содержание: деление на цеховую и не цеховую структуру организации производства. Методы организации производства. методы контроля качества.



Тема 7. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах

Форма проведения семинара - опрос (ответ – вопрос).

Освоить формы и методы организации питания потребителей в туристических и гостиничных комплексах. Знать виды банкетов, требования к накрытию, технологии обслуживания. Ответить на вопросы

Основные вопросы:

- 1). Обслуживание в номерах, организация мини баров.
- 2). Что такое линер и динер?
- 3). Перечислите требования к официантам, обслуживающие в номерах.
- 4). Перечислить особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
- 5). В каких типах(классах) предприятий питания осуществляется обслуживание иностранных туристов?
- 6). Что служит основой для составления меню – диетического?
- 7). Отличие банкета с полным обслуживанием от банкета с частичным обслуживанием.
- 8). Создание и выступление с докладами по организации специальных видов питания.

Содержание: мини – бар, room-servis, шведский стол, бизнес, линер, динер, бранч, карта заказа, европейский, русский, английский, французский методы подачи блюд и закусок. Транширование и фломбирование блюд. Использование специального оборудования, столов, тележек, аксессуаров, различные виды фондю. Особенности питания иностранных туристов. Сервировка столов и технология подачи блюд при обслуживании туристских групп. Характеристики диет при составлении меню. Нюансы в организации специального питания(детское, диетическое,

Тема 8. Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий питания в гостиничных и туристических комплексах.

проведения семинара – опрос (вопросно – ответная).

Проработка и обсуждение нормативно – правовой документации. Работа с технико – технологическими и технологическими картами.

Основные вопросы:

- 1). Каковы основные требования к качеству продукции общественного питания в Законе Российской Федерации «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999года, № 52 – ФЗ?
- 2). Каковы основные разделы в ТТК?

Содержание: нормативные, технические, технологические документы, трудовое законодательство, стандартизация сертификация Техническое регулирование лицензирование нормы и

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире.

1. изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников;

2. выполнение задания 1

Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг, услуги питания.

1. изучение лекционного материала, учебников, нормативной документации (ГОСТы)

2. подготовка к опросам

3. подготовка к тесту 2

Тема 3. Характеристика и функции службы питания в туристических и гостиничных комплексах. Международное значение тарифов питания в гостиничных и туристических комплексах.

1. изучение ГОСТа - Требования к персоналу

2. выполнение задания – эссе (задание 1)

3. подготовка к тестам

<p>Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания туристических и гостиничных комплексах.</p> <p>1. изучение ГОСТа - Требование к персоналу</p> <p>2. выполнение задания – эссе (задание 1)</p> <p>3. подготовка к тестам</p>
<p>Тема 5. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания.</p> <p>1. изучение лекционного материала, учебников, ГОСТы</p> <p>2. подготовка к тесту</p> <p>3. подготовка к опросу</p>
<p>Тема 6. Меню - визитная карточка предприятия питания.</p> <p>1. изучение учебников, лекции.</p> <p>2. подготовка к тестам</p>
<p>Тема 7. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах</p> <p>1. изучение лекционного материала, учебников.</p> <p>2. подготовка к тестам</p> <p>3. Работа по созданию докладов</p>
<p>Тема 8. Нормативные документы, регламентирующие работу предприятий питания в гостиничных и туристических комплексах.</p> <p>1. Изучение ЗРФ №52-ФЗ от 30. 03. 1999г.</p> <p>2. Подготовка к опросу</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. Зайко Г. М., Джум Т. А.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

2. 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°, 2017. - 416 с.

3. Семеркова Л. Н., Белякова В. А., Шерстобитова Т. И., Латынова С. В.. Технология и организация гостиничных услуг: учебник. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 320 с.

4. Можяева Н. Г., Камшечко М. В.. Индустрия гостеприимства. Практикум: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело", 43.03.01 "Сервис", 43.03.02 "Туризм" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 120 с.

5. Быстров С. А.. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: 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.

### **Дополнительная литература:**

1. Боровкова В. А., Боровкова В. А., Пирогова О. Е.. Экономика недвижимости: учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2018. - 417 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 Visual Studio Community. Лицензия для образовательных учреждений. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft SQL Server Express. Лицензия для образовательных учреждений. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

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

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

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