

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

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

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель



(подпись)

Карх Д.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Управление ресторанным бизнесом
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:
Доцент,
Старовойтова Яна Юрьевна

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	4
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	11
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

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 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов управления производством продукции общественного питания и методов организации ресторана.

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						
Экзамен	252	55	22	33	170	7

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-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ИД-1.ОПК-5 Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов Владеет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
проектная	

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ИД-1.ПК-29 Знать: виды технологического оборудования предприятий питания, проектирование предприятий питания Уметь: читать чертежи предприятия питания, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть навыками (трудовые действия) оценки результатов проектирования предприятий питания
производственно-технологическая	
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ИД-1.ПК-4 Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 8		225					
Тема 1.	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса	37,5	4		6	27,5	
Тема 2.	Функции управления рестораном	37,5	4		6	27,5	
Тема 3.	Идентификация процессов управления в ресторане	37,5	4		6	27,5	
Тема 4.	Процесс взаимодействия ресторана с органами управления	37,5	4		6	27,5	
Тема 5.	Формирование системы управления рестораном	37,5	4		6	27,5	
Тема 6.	Критерии эффективности системы управления рестораном	37,5	2		3	32,5	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

Темы 1-2	Коллоквиум 1 (Приложение 4)	Перечень вопросов для коллоквиума включает 15 вопросов.	10 баллов
Темы 3-4	Коллоквиум 2 (Приложение 4)	Перечень вопросов для коллоквиума включает 20 вопросов.	10 баллов
Темы 5-6	Проблемная дискуссия (Приложение 4)	Групповое обсуждение под руководством преподавателя вопросов, проблем, в ходе которого студентам предоставляется возможность высказать свою точку зрения на рассматриваемую проблему, учиться обосновывать и защищать. Вопросы для обсуждения включают 9 проблем.	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
8 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (Приложение 5)	Билет содержит два теоретических вопроса и одно практическое задание.	70 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в 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. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса</p> <p>Предмет, задачи и содержание курса. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Организационные формы проведения занятий: семинарские занятия, деловые игры, экскурсии. Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка ресторанов.</p> <p>Классификация и характеристика ресторанов. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостя. Ассортимент выпускаемой продукции.</p>
<p>Тема 2. Функции управления рестораном</p> <p>Виды управления в ресторанном бизнесе. Управление по видам деятельности.</p> <p>Сущность и содержание функций управления рестораном. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации.</p> <p>Производственно-торговая и организационная структура ресторанов. Принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.</p>
<p>Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане</p> <p>Системный подход к анализу деятельности ресторана. Элементы, из которых состоит система и подсистемы ресторана.</p>
<p>Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления</p> <p>Процесс взаимодействия ресторана с органами управления. Иерархия органов власти.</p> <p>Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Работа с поставщиками технологического оборудования; организация работы с проектными организациями.</p>
<p>Тема 5. Формирование системы управления рестораном</p> <p>Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления в ресторане. Процессы управления для ресторанов. Вертикаль управления в организационной структуре ресторана.</p>
<p>Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном</p> <p>Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности ресторана. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление в ресторане. Организация анализа проектов предприятий питания.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса</p> <p>Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).</p> <p>Предмет, задачи и содержание курса, значение дисциплины в подготовке специалистов высшего профессионального образования; взаимосвязь с другими дисциплинами.</p> <p>Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса; понятие сферы гостеприимства, общая ситуация в развитии отдельных сегментов российского рынка ресторанов.</p> <p>Классификация и характеристика ресторанов в соответствии с нормативными документами и сложившаяся в современных условиях. Взаимосвязь и отличительные признаки: обслуживаемый контингент, выполняемые функции, уровень обслуживания гостей, ассортимент выпускаемой продукции, вместимость, форма обслуживания.</p> <p>Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:</p> <p>Место ресторанов в структуре общественного питания.</p> <p>Характеристика ресторанов в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Принципы научных исследований.</p>

Тема 2. Функции управления рестораном

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Виды управления в ресторанном бизнесе – стратегическое, операционное, административное. Управление по видам деятельности: инновационное, производственное, инвестиционное, финансовое, управление качеством, управление персоналом, логистика, антикризисное управление. Сущность и содержание функций управления рестораном. Принятие решения, планирование, прогнозирование, организация, координация, мотивация, контроль, учет, анализ, коммуникации. Производственно-торговая и организационная структура ресторанов. Принципы организации производства кулинарной продукции в ресторане.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Каковы виды управления в ресторанном бизнесе?

Управление по видам деятельности в ресторане.

Назовите сущность и содержание функций управления рестораном.

Какова производственно-торговая структура ресторанов?

Какова организационная структура ресторанов?

Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Перечень процессов на основе системного подхода к анализу деятельности ресторана: снабжение (логистика), производство, продажи, прием и обслуживание гостей, маркетинг, управление и обеспечение. Элементы, из которых состоит система и подсистемы ресторана: вход, процесс, выход, ресурсы, инфраструктура, условия, нормы, ограничения, обратная связь.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Системный подход к деятельности предприятия питания.

Что такое и как происходит процесс снабжения ресторанов?

Какова организации производства в ресторане?

Продажи в ресторанах: что на них влияет, как повысить продажи?

~~Перечислите и расскажите об элементах, из которых состоит система и подсистема ресторана.~~

Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Процесс взаимодействия ресторана с органами управления. Иерархия органов власти: макроуровень – федеральные министерства, мезоуровень – региональные министерства, микроуровень – администрации муниципальных образований. Классификационные признаки нормативной и технологической документации. Включает выработку и реализацию маркетинговых методик поиска, выбора и привлечения гостей. С точки зрения формализации важны следующие аспекты: постоянное изучение рынка в целях контроля закупочных цен и эффективного управления соответствующими затратами; работа с поставщиками в целях оптимизации их количества, качества и состава; анализ работы конкурентов; работа с поставщиками технологического оборудования; организация работы с проектными организациями

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Каков процесс взаимодействия ресторана с органами управления?

Иерархия органов власти.

Каковы классификационные признаки нормативной и технологической документации?

Маркетинговые приемы привлечения и удержания потребителей в ресторанах.

Управление затратами в ресторанном бизнесе.

Работа с поставщиками технологического оборудования в ресторанном бизнесе.

Тема 5. Формирование системы управления рестораном

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Решение задач создания и неукоснительного соблюдения единого цикла организации управления в ресторане. Примеры процессов управления для ресторанов. Выстраивание вертикали управления в организационной структуре ресторана.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Что такое единый цикл организации управления в ресторане?

Процесс управления в ресторанном бизнесе.

Вертикаль управления в организационной структуре ресторана

Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном

Форма проведения семинара – вопросно-ответная (предполагает совместное обсуждение в студенческой группе сформулированных в плане семинара проблем).

Оптимальное управление. Эффективное управление. Рациональное управление. Система экономических показателей хозяйственной деятельности ресторана. Организация контроля движения, сохранности и правильности расходования продукции внутри предприятия по точкам производства и продаж. Финансовое управление в ресторане. Организация анализа проектов предприятий питания.

Для более углубленного понимания поставленных проблем студентам необходимо ответить на ряд вопросов:

Что такое оптимальное управление рестораном?

Суть эффективного управления рестораном.

Что такое рациональное управление рестораном?

Основные экономические показатели хозяйственной деятельности ресторана.

Как организовано финансовое управление в ресторане?

Как эффективно и правильно организовать производство и поставки продукции в сеть предприятий питания?

Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса Коллоквиум 1
Тема 2. Функции управления рестораном Коллоквиум 1
Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане Коллоквиум 2
Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления Коллоквиум 2
Тема 5. Формирование системы управления рестораном Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к проблемной дискуссии.
Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к проблемной дискуссии.

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. Джум Т. А., Зайко Г. М.. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2015. - 528 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/504888>

2. 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://znaniium.com/go.php?id=999911>

Дополнительная литература:

1. Крапива Т. В., Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И.. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемТИПП, 2010. - 128 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4600

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.

Microsoft Office 2016. 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.

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 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.