

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.05.2026 08:50:20

Уникальный программный ключ:

24f866be2aca164840e3a3e50996af6056

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

**Одобрена**

на заседании кафедры

27.11.2025 г.

протокол № 10

Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

**Утверждена**

Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Тип практики	Проектно-технологическая практика
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2026

Разработана:  
Доцент, к.п.н.  
Радыгина Е.Г.

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>5</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>6</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>10</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
---------	---

### 1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Проектно-технологическая практика

Способы проведения практики: нет

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

### 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточная аттестация	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции		
Семестр 5					
	324	2	2	322	9
Семестр 6					
Зачет	216	0	0	212	6
	540	2	2	534	15

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ПК-1 Знать: Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы питания в материальных ресурсах и персонале.
	ИД-2.ПК-1 Уметь: формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
	ИД-3.ПК-1 Иметь навыки осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ПК-2 Знать: методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
	ИД-2.ПК-2 Уметь: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
	ИД-3.ПК-2 Иметь навыки: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий
	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИД-1.ПК-4 Знать: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности;
	ИД-2.ПК-4 Уметь: определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.
	ИД-3.ПК-4 Иметь навыки: осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.
ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ИД-1.ПК-5 Знать: принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.
	ИД-2.ПК-5 Уметь: обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.
	ИД-3.ПК-5 Иметь навыки: организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Этап	Часов						
	Наименование этапа	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5		324					
Этап 1.	Анализ технико-экономических характеристик предприятия	166	2			164	
Этап 2.	Анализ технологического процесса оказания услуги	158				158	
Семестр 6		212					
Этап 3.	Проектирование технологической деятельности предприятия	212				212	

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

Раздел/Этап	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль</b>			
Анализ технико-экономических характеристик предприятия	Аналитическая справка 1	Характеристика предприятия: наименование, организационно-правовая форма, виды деятельности, основные виды продукции и технико-экономические характеристики, типы потребителей, организационная структура управления предприятием, связи предприятия с внешними контрагентами. Сбор информации из открытых источников о предприятии, из бухгалтерской и статистической отчетности.	Оценивается умение: - собрать и проанализировать данные (30%); - спроектировать продукт (услугу) (50%); - сделать выводы (20%). Процент выполнения: 0-100%
Анализ технологического процесса оказания услуги	Аналитическая справка 2	Содержит анализ технологического процесса: оценка соответствия сервиса потребностям и ожиданиям гостей, описание рабочего места, анализ содержания работы, анализ затрат времени. Содержание технологической карты: - оценка соответствия сервиса в гостинице потребностям и ожиданиям гостей; - описание рабочего места; - анализ содержания работы; - анализ затрат времени. - Проектирование технологической деятельности предприятия: разработка рекомендаций по оптимизации производственной деятельности предприятия и процессов управления персоналом.	Оценивается умение: - собрать и проанализировать данные (30%); - спроектировать продукт (услугу) (50%); - сделать выводы (20%). Процент выполнения: 0-100%
Проектирование технологической деятельности предприятия	Аналитическая справка 3	Содержит характеристику предприятия, анализ технологического процесса, проектирование технологической деятельности предприятия: разработка рекомендаций по оптимизации производственной деятельности предприятия и процессов управления персоналом.	Оценивается умение: - собрать данные (30%); - проанализировать данные (50%); - сделать выводы (20%). Процент выполнения: 0-100%
<b>Промежуточная аттестация</b>			
6 семестр (За)	Отчет по практике с приложениями	Включает: информацию о руководителях практики,хождение инструктажей по созданию безопасных условий прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда, сведения о профильной организации, приложения 1 и 2 с выполнением индивидуального задания. Защита отчета: вопросы по содержанию отчета.	Оценивается: - обоснованность проблемы исследования (50%); - аргументированность выводов (50%). Процент выполнения: 0-100%

## 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

### 7.1. Содержание лекций

Этап 1. Анализ технико-экономических характеристик предприятия

Организационное собрание.

Оформление договора на практику, получение индивидуального задания на практику.

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Этап 2. Анализ технологического процесса оказания услуги

Анализ технологического процесса: оценка соответствия сервиса потребностям и ожиданиям гостей, описание рабочего места, анализ содержания работы, анализ затрат времени.

Содержание технологической карты:

- оценка соответствия сервиса в гостинице потребностям и ожиданиям гостей;
- описание рабочего места;
- анализ содержания работы;
- анализ затрат времени.

Этап 3. Проектирование технологической деятельности предприятия

Проектирование технологической деятельности предприятия: разработка рекомендаций по оптимизации производственной деятельности предприятия и процессов управления персоналом.

Подготовка отчетной документации по практике. Размещение отчета по практике в портфолио студента. Защита отчета.

#### 7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Приложение 1

#### 7.3.2. Индивидуальное задание

Приложение 2

7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приложение 3

#### 7.4. Отчет по практике

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:**

2. Джум Т. А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2024. - 528 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2079694>

3. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 320 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2127009>

4. Николенко П., Шамин Е. А., Ключева Ю. С. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 531 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/542236>

5. Николенко П., Гаврильева Т. Ф. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 548 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/542538>

6. Романова М.М. Организация гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: Практикум. - Москва: Русайнс, 2024. - 251 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/954864>

7. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 297 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/536172>

8. Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 399 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/534556>

### **Дополнительная литература:**

2. Изосимова И.В., Сергачева О.М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. - 172 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1818948>

3. Можаяева Н. Г., Камшечко М.В. Индустрия гостеприимства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебно-методическая литература. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 113 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1451839>

4. Волк Е.Н., Зырянов А.И., Лимпинская А.А., Харитоновна Н.В. Сервис: организация, управление, маркетинг [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 248 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2084343>

5. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2122942>

6. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 300 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/536173>

## **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. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. 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.

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

Архиватор 7-Zip. Лицензия GNU LGPLv2.1 + with unRAR restriction / LZMA SDK in the public domain. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

Master PDF Editor. Договор № 2610/2020/340-223 от 27.10.2020, Акт № 1/28/10 от 28.10.2020. 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 № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

### **Библиотека по техническому и фундаментальному экономическому анализу**

[www.forexpf.ru](http://www.forexpf.ru)

### **Федеральная служба государственной статистики России**

[w.gks.ru](http://w.gks.ru)

### **Министерство финансов России**

[www.minfin.ru](http://www.minfin.ru)

### **Статистический портал Высшей школы экономики**

<http://stat.hse.ru>

### **Министерство экономического развития РФ**

[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru)

### **Центр экономических и финансовых исследований и разработок**

[w.cefir.ru](http://w.cefir.ru)

**Образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»**

<http://ecsocman.hse.ru/>

**Экономический портал**

[www.economicus.ru](http://www.economicus.ru)

**РАН)**

**Институт народнохозяйственного прогнозирования Российской Академии Наук (ИНП**

[www.ecfor.ru](http://www.ecfor.ru)

**Проблемы теории и практики управления**

<http://www.uptp.ru/>

**Российский экономический Интернет журнал**

[www.e-rej.ru](http://www.e-rej.ru)

**Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия ГАРАНТ-студент**

<http://student.garant.ru/>

**Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Основные нормативные акты»**

<http://www.garant.ru/>

**Справочно-правовая система Консультант Плюс**

<http://www.consultant.ru>

**Система профессионального анализа рынков и компаний СПАРК**

<http://www.spark-interfax.ru/Front/Index.aspx>

**Система FIRA PRO – база данных предприятий, отраслей и регионов России**

<http://www.fira.ru/>

**BvD- Информация о компаниях и бизнес-аналитика**

<http://www.bvdinfo.com/ru-ru/home>

## **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.