

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор

_____ Хагуров Т.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостинично-ресторанная деятельность
Программа подготовки	Бакалавриат
Форма обучения	Заочная
Квалификация	Бакалавр

Краснодар 2020

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденным Приказом Минобрнауки № 515 от 08.06.2017 г. (Зарегистрирован в Минюсте России 29.06.2017 г. № 47221).

Программу составила:

М.Ф. Ходыкина, преподаватель кафедры
международного туризма и менеджмента



подпись

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 8 от «19» мая 2020 г.

Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.



подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 8 от «19» мая 2020 г.

Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.



подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса протокол № 5 от «20» мая 2020 г.

Председатель УМК ИГГТС Филобок А.А.



подпись

Рецензенты:

1. Филобок А.А., канд. геогр. наук, доцент кафедры экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», г. Краснодар.

2. Абульян Ю.И., канд. геогр. наук, директор ООО «Рекламно-туристская фирма «Позитив», г. Краснодар.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Целью освоения дисциплины «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов» является приобретение студентами теоретических знаний по основам конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов, их инженерно-техническому оснащению и оформлению жилых и общественных помещений. Выявить роль материально-технической базы в организации качественного обслуживания клиентов.

1.2 Задачи дисциплины:

- формирование представлений об основных принципах проектирования гостинично-ресторанных комплексов;
- формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов;
- изучить требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов и уметь их использовать в профессиональной деятельности;
- определить значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания;
- изучить требования к оформлению жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов;
- установить степень влияния оформления жилых и общественных помещений на качество обслуживания клиентов гостинично-ресторанных комплексов;
- ознакомить студентов с основными строительными нормами и правилами, применяемыми при формировании и эксплуатации материально-технической базы гостинично-ресторанных комплексов;
- изучить инновационные тенденции при выборе оборудования для гостинично-ресторанных комплексов;
- рассмотреть использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиничных и ресторанных предприятий.

1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов» относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули). Дисциплина изучается на 3 курсе. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Основы гостеприимства», «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Технологии гостиничной деятельности», «Технологии предоставления услуг питания» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции		
		знает	умеет	владеет
1	ПКУВ-1 – способен осуществлять управление ресурсами и	- основные понятия дисциплины; - нормативную базу проектирования и строительства;	- эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе;	- комплексным представлением об общих тенденциях развития

<p>персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность;</p> <p>- основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий;</p> <p>- об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов;</p> <p>- о технической эксплуатации гостинично-ресторанных предприятий;</p> <p>- об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов;</p> <p>- о телекоммуникационных системах гостиниц и ресторанов;</p> <p>- о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостинично-ресторанных комплексах;</p> <p>- об оформлении жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов, основные правила, приемы и подходы</p>	<p>- применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную и ресторанный деятельность на практике;</p> <p>- разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов;</p> <p>- разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов;</p> <p>- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих;</p> <p>- использовать ресурсы и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>- разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</p> <p>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия;</p> <p>- проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостинично-ресторанного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</p>	<p>техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</p> <p>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</p> <p>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса;</p> <p>- навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p>- информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			- определять значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов организации обслуживания гостей; - использовать инновационные тенденции обеспечения качественного функционирования служб гостинично-ресторанных комплексов, обслуживания гостей	в для
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

2 Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице (для студентов ЗФО)

Вид учебной работы	Всего часов	Год обучения 3 (216 часов)
Контактная работа, в том числе:	18,3	18,3
Аудиторные занятия (всего)	18	18
Занятия лекционного типа	10	10
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)	8	8
Иная контактная работа:	0,3	0,3
Контроль самостоятельной работы (КСР)	–	–
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:	188,7	188,7
Проработка учебного (теоретического) материала	98,7	98,7
Подготовка к текущему контролю и др.	90	90
Контроль:	9	9
Подготовка к экзамену	9	9
Общая трудоемкость	час.	216
	в том числе контактная работа	18,3
	зач. ед.	6

2.2 Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.
Разделы дисциплины, изучаемые на 3 курсе (заочная форма)

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов	54	2	2	50
2	Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов	98,7	6	4	88,7
3	Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов	54	2	2	50
<i>ИТОГО по разделам дисциплины:</i>		206,7	10	8	188,7
Контроль самостоятельной работы (КСР)		–			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			
Подготовка к текущему контролю		9			
Общая трудоемкость по дисциплине		216			

2.3 Содержание разделов дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№ раздела	Наименование раздела	Тематика лекционных занятий	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов	<i>Основные принципы проектирования гостинично-ресторанных предприятий.</i> Основные фонды гостинично-ресторанных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав проектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостинично-ресторанных предприятий. <i>Объемно-планировочное решение гостинично-ресторанных комплексов.</i> Планировочная структура участка гостинично-ресторанного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц и ресторанов. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. <i>Техническая эксплуатация гостинично-ресторанных предприятий.</i> Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы зданий. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.	у
2	Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов	<i>Инженерное оборудование гостиниц и ресторанов.</i> Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. <i>Телекоммуникационные системы.</i> Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система	у

		оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. <i>Профессиональное технологическое оборудование. Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.</i>	
3	Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов	<i>Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Экстерьер здания гостиницы и ресторана. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы и оформления интерьеров гостиниц и ресторанов. Декоративное оформление помещений в гостинице и ресторане.</i>	У
Примечание: У – устный опрос			

2.3.2 Занятия семинарского типа

№ п/п	Наименование раздела	Тематика практических занятий (семинаров)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов	<i>Основные принципы проектирования гостинично-ресторанных предприятий. Основные фонды гостинично-ресторанных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав проектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостинично-ресторанных предприятий. Объемно-планировочное решение гостинично-ресторанных комплексов. Планировочная структура участка гостинично-ресторанного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц и ресторанов. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Техническая эксплуатация гостинично-ресторанных предприятий. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы зданий. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.</i>	У
2	Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов	<i>Инженерное оборудование гостиниц и ресторанов. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Телекоммуникационные системы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация</i>	У, Р

		оборудования телекоммуникационных систем. <i>Профессиональное технологическое оборудование. Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.</i>	
3	Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов	<i>Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Экстерьер здания гостиницы и ресторана. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы и оформления интерьеров гостиниц и ресторанов. Декоративное оформление помещений в гостинице и ресторане.</i>	У, С
Примечание: У – устный опрос, Р – реферативная работа, С – семинар-дискуссия			

2.3.3 Лабораторные занятия: не предусмотрены.

2.3.4 Курсовые работы: не предусмотрены.

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Подготовка к устному опросу	Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2019.
2	Подготовка к реферативной работе	
3	Подготовка к семинару-дискуссии	
4	Подготовка к экзамену	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

3 Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины применяются традиционные образовательные технологии (информационная лекция, устный опрос). Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются следующие интерактивные способы активизации познавательных процессов – семинар-дискуссия.

Год обучения	Вид занятия (С)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
			ЗФО
3	С	семинар-дискуссия 1. Интерьер и его влияние на качество обслуживания	2
<i>Итого:</i>			2

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

4 Оценочные и методические материалы

4.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов». Оценочные средства включают контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, реферативной работы, семинар-дискуссии и **промежуточной аттестации** в форме вопросов к экзамену.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация (Вопросы на экзамене)
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов	ПКУВ-1	У	вопросы к экзамену 1–9
2	Инженерно-техническое оснащение гостинично-ресторанных комплексов	ПКУВ-1	У, Р	вопросы к экзамену 10–26
3	Оформление жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов	ПКУВ-1	У, ыС	вопросы к экзамену 27–37

Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Код и наименование компетенций	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
	пороговый	базовый	продвинутый
	Оценка		
	Удовлетворительно /зачтено	Хорошо/зачтено	Отлично/зачтено
ПКУВ-1 – способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия дисциплины; - нормативную базу проектирования и строительства; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность; - основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий; - об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов; - о технической эксплуатации гостинично- 	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия дисциплины; - нормативную базу проектирования и строительства; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность; - основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий; - об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов; - о технической эксплуатации гостинично- 	<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия дисциплины; - нормативную базу проектирования и строительства; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность; - основные принципы проектирования гостиничных и ресторанных предприятий; - об объемно-планировочном решении гостинично-ресторанных комплексов; - о технической эксплуатации гостинично-ресторанных предприятий; - об инженерно-техническом

	<p>ресторанных предприятий; - об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов <i>Умеет:</i> - эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе; - применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную ресторанную деятельность на практике; - разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов; - разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих; - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением</p>	<p>ресторанных предприятий; - об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов; - о телекоммуникационных системах гостиниц и ресторанов <i>Умеет:</i> - эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе; - применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную ресторанную деятельность на практике; - разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов; - разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих; - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением</p>	<p>оборудовании, применяемом при оснащении гостинично-ресторанных комплексов; - о телекоммуникационных системах гостиниц и ресторанов; - о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостинично-ресторанных комплексах; - об оформлении жилых и общественных помещений гостинично-ресторанных комплексов, основные правила, приемы и подходы <i>Умеет:</i> - эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе; - применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную и ресторанную деятельность на практике; - разбираться в видах проектов гостинично-ресторанных комплексов; - разбираться в системах жизнеобеспечения гостинично-ресторанных комплексов; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и ресторанов для обеспечения комфорта проживающих; - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>безопасности находящихся в гостинице людей;</p> <p>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия</p> <p><i>Владеет:</i></p> <p>- комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</p> <p>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</p> <p>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса</p>	<p>безопасности находящихся в гостинице людей;</p> <p>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия;</p> <p>- проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостинично-ресторанного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями</p> <p><i>Владеет:</i></p> <p>- комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</p> <p>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</p> <p>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса;</p> <p>- навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены</p>	<p>- разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</p> <p>- проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостинично-ресторанного предприятия;</p> <p>- проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостинично-ресторанного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</p> <p>- определять значение материально-технического обеспечения гостинично-ресторанных комплексов в организации обслуживания гостей;</p> <p>- использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостинично-ресторанных комплексов, обслуживания гостей</p> <p><i>Владеет:</i></p> <p>- комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</p> <p>- практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</p> <p>- методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			материально-технического оснащения гостиничного комплекса; - навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; - информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примеры контрольных заданий, раскрывающих компетенцию ПКУВ-1:

Пример вопросов для устного опроса к занятиям лекционного типа

Лекция № 1-2. Тема: «Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостинично-ресторанных комплексов».

1. Основные принципы проектирования гостинично-ресторанных предприятий.
2. Объемно-планировочное решение гостинично-ресторанных комплексов.
3. Техническая эксплуатация гостинично-ресторанных предприятий.

Пример материала для проверки знаний умений, навыков и опыта деятельности студента на занятиях семинарского типа:

Пример вопросов для устного опроса

Семинарское занятие № 1-2. Тема: «Основные принципы проектирования гостинично-ресторанных предприятий».

Вопросы для устного опроса:

1. Основные фонды гостинично-ресторанных предприятий.
2. Основные понятия проектирования.
3. Состав проектных работ.
4. Виды проектов.
5. Принципы проектирования.
6. Нормативная база проектирования и строительства.
7. Требования, предъявляемые к зданиям гостинично-ресторанных предприятий.
8. Планировочная структура участка гостинично-ресторанного предприятия.
9. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц и ресторанов.
10. Общественная часть гостиницы/ресторана.
11. Жилая часть гостиницы.
12. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
13. Срок службы зданий.
14. Система планово-предупредительного ремонта.
15. Конструктивные элементы зданий.

Пример тем для написания реферативных работ

Темы для написания рефератов по выбору студента «Технологические требования к уборочному оборудованию и особенности их технической эксплуатации», «Технологические требования к оборудованию прачечной гостиницы и особенности их технической эксплуатации», «Технологические требования к оборудованию конференц-залов в гостинице и особенности их технической эксплуатации», «Технологические требования к мебели и материалам интерьера жилых и общественных помещений гостиницы и особенности их содержания», «Технологические требования к кухонному оборудованию», «Технологические требования к оборудованию службы приема и размещения в гостинице и особенности их технической эксплуатации».

Примеры тем для проведения семинаров-дискуссий

Семинарское занятие № 15 (семинар-дискуссия). Тема: «Интерьер и его влияние на качество обслуживания».

Вопросы для обсуждения:

1. Комплексное понятие интерьера.
2. Принципы решения интерьера.
3. Основные закономерности создания интерьера гостинично-ресторанных комплексов.
4. Инновационные тенденции в оформлении интерьеров гостинично-ресторанных комплексов.
5. Влияние интерьера на качество обслуживания гостей гостинично-ресторанного комплекса.

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен)

Вопросы к зачету нацелены на проверку сформированности компетенции ПКУВ-1:

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Основные фонды гостиничных и ресторанных предприятий.
2. Основные понятия проектирования. Состав проектных работ.
3. Виды проектов и принципы проектирования.
4. Нормативная база проектирования и строительства гостиничных и ресторанных комплексов.
5. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных и ресторанных предприятий.
6. Объемно-планировочное решение гостинично-ресторанных комплексов.
7. Техническая эксплуатация гостиничных и ресторанных предприятий.
8. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостинично-ресторанных комплексов. Срок службы здания.
9. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы здания.
10. Система отопления гостинично-ресторанных комплексов.
11. Система водоснабжения гостинично-ресторанных комплексов.
12. Система канализации гостинично-ресторанных комплексов. Техническая эксплуатация системы канализации.
13. Система вентиляции и кондиционирования воздуха гостинично-ресторанных комплексов.
14. Энергетическое хозяйство гостинично-ресторанных комплексов.
15. Лифтовое оборудование гостинично-ресторанных комплексов.
16. Система удаления мусора в гостинично-ресторанных комплексах.
17. Интегрированная информационная система коммуникаций гостиницы/ресторана.
18. Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы/ресторана.
19. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы.
20. Система сервиса в гостиницах/ресторанах.
21. Система жизнеобеспечения гостиниц/ресторанов.
22. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.

23. Профессиональное технологическое оборудование: краткая характеристика.
24. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.
25. Оборудование прачечных: краткая характеристика, правила эксплуатации.
26. Оборудование службы приема и размещения: краткая характеристика, правила эксплуатации.
27. Интерьер и его влияние на качество обслуживания.
28. Экстерьер здания гостиничного комплекса.
29. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
30. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата.
31. Виды освещения и осветительных приборов в гостинично-ресторанных комплексах.
32. Использование искусственного освещения в гостинице/ресторане.
33. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
34. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
35. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц и ресторанов.
36. Декоративное оформление помещений в гостинице и ресторане.
37. Проектирование мебели для гостинично-ресторанных комплексов.

4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания на экзамене:

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по билетам, содержащим по 2 вопроса из материала изученного курса. Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами. Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в Интернете. В разделе 5 приведен список учебников, периодических изданий и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

Критерии оценки ответа студента на экзамене.

Экзамен является формой итоговой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам экзамена студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Экзамен проводится в форме устного опроса по билетам с предварительной подготовкой студента в течение 30 минут. Каждый билет содержит 2 вопроса из тем изученных на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Экзаменатор вправе задавать дополнительные вопросы сверх билета. Экзаменатор может проставить экзамен без опроса и собеседования тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях.

Преподаватель принимает экзамен только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат экзамена объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе экзамена студент использовал недопустимые дополнительные материалы (шпаргалки), то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить оценку «неудовлетворительно».

При выставлении оценки экзаменатор учитывает знание фактического материала по программе, степень активности студента на семинарских занятиях, логику, структуру, стиль ответа культуру речи, манеру общения, готовность к дискуссии, аргументированность ответа, уровень самостоятельного мышления, наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка «отлично» ставится студенту, ответ которого содержит глубокое знание материала курса, знание концептуально-понятийного аппарата всего курса, знание литературы по курсу.

Оценка «хорошо» ставится студенту, ответ которого демонстрирует знания материала по программе, содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, ответ которого содержит поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса, не точен и имеются затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившему принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшему ответа на вопрос.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания устного опроса

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки, на основе которых проводится устный опрос каждого студента. Также после изучения определенного раздела студенты для закрепления проведенного материала пишут реферативные работы по дополнительным материалам курса.

Преподаватель заранее объявляет вопросы, которые будут рассматриваться на семинарском занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с материалом, используя предложенные преподавателем источники литературы и собственные информационные ресурсы. Студент при подготовке к семинару может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения. После окончания устного опроса студентам выставляются оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов. Допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания дискуссионных тем

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен: научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию. Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен: определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки работы обучающихся на семинаре-дискуссии:

– оценка «зачтено» выставляется, если студент, грамотно изложил проблему, сформировал точные научные знания, логически изложил ответы, оценка «зачтено» может быть выставлена, если студент выполнил работу в объеме 70% и выше;

– оценка «не зачтено» выставляется, если студент не изучил представленные на рассмотрение вопросы, не сформировал научные знания по рассматриваемому вопросу, не участвовал в дискуссии.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания реферативных работ

Реферат (от лат. *refereo* – докладываю, сообщаю, доношу, излагаю). Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы и других источников по определенной теме. Объем реферата 7–15 листов, время, отводимое на написание работы – от 1 недели до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 3) источников литературы (монографий, научных статей, учебников и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам.

Реферативная работа состоит из следующих частей:

- *введение;*
- *основная часть;*
- *заключение;*
- *список использованных источников;*
- *приложения.*

Во *введении* обосновывается актуальность выбранной темы исследования, характеризуется ее научное и практическое значение, формируются цели и задачи работы, определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной литературы по исследуемой теме, интернет – источников.

Основное внимание в *основной части* должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора реферата на решение проблемы.

В *заключении* отражаются основные результаты выполненной работы, выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию.

В *приложении* помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.).

Критерии оценки рефератов:

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «не удовлетворительно» ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

5.1 Основная литература:

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства: учеб. пособ. / З.Б. Амирова. – М.: Альтаир, МГ АВТ, 2014. – 85 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=429691.

2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособ. / В.В. Лихолетов. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 220 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=225939.

3. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций / И.А. Румянцева. – М.: Альтаир, МГАВТ, 2015. – 53 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=429624

4. Пастушенко В.Л. Проектирование гостиниц бизнес-класса: учеб. пособ. / В.Л. Пастушенко. – Самара: СГАСУ, 2009. – 94 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=143488.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

5.2 Дополнительная литература:

1. Давиденко В.П. Экономика архитектурных решений и строительства: учеб. пособ. / В.П. Давиденко, Л.Т. Киселева. – Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2013. – 162 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=256104>.

2. Дектерев С.А. Основы архитектурного проектирования высотных зданий: учеб. пособ. / С.А. Дектерев, В.Ж. Шуплецов. – Екатеринбург: Архитектон, 2017. – 114 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481977>.

3. Кругляк В.В. Современные тенденции развития ландшафтной архитектуры: учеб. пособ. / В.В. Кругляк, Е.Н. Перелыгина, А.С. Дарковская. – Воронеж: Воронежская государственная лесотехническая академия, 2009. – 276 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142412>.

4. Рыбакова Г.С. Архитектура зданий: учеб. пособ., Ч. I. Гражданские здания / Г.С. Рыбаков. – Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2011. – 166 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143496>.

5.3 Периодические издания (журналы):

1. Журнал «ProОтель»;
2. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»;
3. Журнал «Туринфо»;
4. Журнал «Пять звезд» (Гостиничный бизнес);
5. Журнал «Современный Отель»;
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»;
7. Журнал «Отель»;
8. Интернет-газета «HoReCa»;
9. Научно-практический журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»;
10. Научно-практический журнал «Сервис plus»;
11. Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы»;
12. Вестник Московского университета. Серии география, экономика, туризм;
13. Вестник Санкт-Петербургского университета. Серии география, экономика, туризм;
14. Известия Российской Академии наук. Серия география, экономика, туризм;
15. Известия Русского географического общества.

6 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся в общем виде изложены в следующем издании:

1. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2019.

В методических указаниях отражены сущность и содержание текущего контроля успеваемости, описаны виды аудиторных занятий и рекомендации по подготовке к ним (лекции, практические, семинарские занятия и т.д.), внеаудиторная, научно-исследовательская работа, оценочные средства для проведения текущего контроля (устный опрос, семинар-дискуссия и др.), методические рекомендации по подготовке к различным видам контроля, предусмотренным промежуточной аттестацией.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

7.1 Перечень информационно-коммуникационных технологий:

В процессе обучения используются разные виды информационно-коммуникационных технологий. Образовательные средства ИКТ: средства, обеспечивающие базовую подготовку (электронные учебники, системы контроля знаний), вспомогательные средства (энциклопедии, словари, мультимедийные учебные занятия); информационно-обучающие (электронные библиотеки, электронные книги, электронные периодические издания, словари, справочники, обучающие компьютерные программы, информационные системы); интерактивные (электронная почта, ЭОИС); поисковые (реализуются через каталоги, поисковые системы).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. Российская Государственная Библиотека – <http://rsl.ru>;
2. Федеральная служба государственной статистики – <http://www.gks.ru>;
3. Россия в окружающем мире (ежегодник) – <http://eco-mnperu.narod.ru/book>;
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
5. Российское образование. Федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
6. Университетская библиотека Online. – <http://www.biblioclub.ru>;
7. Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент – <http://ecsocman.edu.ru>.

7.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

1. Windows 10 Корпоративная.
2. Microsoft Office профессиональный плюс 2016.
3. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition.
4. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.

7.3 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru);
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<http://e.lanbook.com>);
3. Электронная библиотечная система «Юрайт» (<http://www.biblio-online.ru>);
4. Электронная библиотечная система «BOOK.ru» (<https://www.book.ru>);
5. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (www.znanium.com).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>);
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>);
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>);
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>);
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>);
6. «Лекториум ТВ» (<http://www.lektorium.tv>);
7. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>).

8 Материально-техническое обеспечение по дисциплине

№ п/п	Вид работ	Наименование учебной аудитории, ее оснащенность оборудованием и техническими средствами обучения
1	Лекционные занятия	Лекционные аудитории (И201, И207, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели
2	Семинарские занятия	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (И200, И201, И205, И208) оснащены учебной доской, проектором, экраном

3	Групповые (индивидуальные) консультации	Кабинеты для групповых (индивидуальных) консультаций (И206, И214, И217) оснащены персональными компьютерами с выходом в Интернет, МФУ, учебниками, учебными и учебно-методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов, мобильным экраном для проектора
4	Текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа (208, И200, И201 И205, И207, И208, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения
5	Самостоятельная работа студента	Кабинет для самостоятельной работы студента (И205а), оснащен компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета