

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.09.2026 09:47:41

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c03708448453b5b603f94388008e39877a6bcb55

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Автономная некоммерческая организация
«Образовательная организация высшего образования»
«Университет экономики и управления»**

Факультет экономики, управления и юриспруденции

Кафедра экономики и туризма

УТВЕРЖДАЮ

**Проректор по учебно-
методической работе**

_____ **Г.П. Узунова**

«02» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б1.О.33 Организация функционирования гостиничных комплексов

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Образовательная программа

Руководитель гостиничного комплекса

Квалификация выпускника: бакалавр

**Для всех
форм обучения**

г. Симферополь, 2026

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.О.33	Организация функционирования гостиничных комплексов
Цель изучения дисциплины	Профессиональное становление бакалавра гостиничного дела на основе усвоения широкого круга вопросов, связанных с организацией производственнотехнологической деятельности гостиниц и других средств размещения; развитие личностно- профессиональных свойств бакалавра гостиничного дела; формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций бакалавра гостиничного дела.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина Б1.О.33 «Организация функционирования гостиничных комплексов» входит в обязательную часть дисциплин
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-5
Содержание дисциплины	1. Теоретические основы организации функционирования гостиничных комплексов 2. Правовое обеспечение эффективного функционирования гостиничных комплексов 3. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиничных комплексов 4. Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов 5. Особенности функционирования специализированных средств размещения
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часов
Форма промежуточной аттестации	зачет

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	14
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15
12. Приложение к РПД	

1. ЦЕЛЬ И ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель дисциплины «Организация функционирования гостиничных комплексов» – профессиональное становление бакалавра гостиничного дела на основе усвоения широкого круга вопросов, связанных с организацией производственнотехнологической деятельности гостиниц и других средств размещения; развитие личностно- профессиональных свойств бакалавра гостиничного дела; формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций бакалавра гостиничного дела.

В результате освоения ОПОП бакалавра обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов по дисциплине
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Знает методы оценки экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности ОПК-5.2 Умеет принимать экономически обоснованные управленческие решения ОПК-5.3 Владеет навыками анализа и оценки, производственно-экономических показателей предприятий сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина Б.1.О.33 «Организация функционирования гостиничных комплексов» входит в обязательную часть учебного плана Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Изучение курса неразрывно связано с другими дисциплинами, формирующими у студентов необходимые знания и навыки.

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин: «Введение в специальность», «Индустрия гостеприимства».

Дисциплина изучается обучающимися очной формы обучения и заочной формы обучения во 8 семестре.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовится обучающийся, определены учебным планом, а именно:

- организационно-управленческий;
- технологический;
- сервисный.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- туристский продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие туристские услуги, его разработка и проектирование программ туристского обслуживания;
- туристские организации и организации туристской индустрии;
- туристские регионы и территории;
- технологии обслуживания клиентов, технологическая документация и информационные ресурсы;
- потребители туристского продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности;

– первичные трудовые коллективы организаций туристской индустрии

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, **144** академических часа.

3.1 Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	44
Аудиторная работа (всего):	44
Лекции	28
Семинары, практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	100
зачет с оценкой	-

Для заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы 144 часов

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	38
Аудиторная работа (всего):	38
Лекции	24
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	106
зачет с оценкой	-

**4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО
ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ
КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ
ЗАНЯТИЙ**

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ те мы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ЗФО	Контактная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Семинары		Самост. работа	
				ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО
1	1. Теоретические основы организации функционирования гостиничных комплексов	28	28	4	4	4	2	20	22
2	2. Правовое обеспечение эффективного функционирования гостиничных комплексов	28	28	4	4	4	2	20	22
3	3. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиничных комплексов	28	28	6	4	4	2	20	22
4	4. Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов	28	28	6	6	2	2	20	20
5	5. Особенности функционирования специализированных средств размещения	30	30	6	6	2	4	20	20
	Всего по дисциплине	144	144	28	24	16	12	100	106
	зачет с оценкой	-	-						
	Итого	144	144						

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)
Тема 1. Теоретические основы организации функционирования гостиничных

комплексов.

Цели, задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Гостиничные комплексы: понятие, назначение, функции, полифункциональность гостиничных комплексов. Цели и задачи гостиничных комплексов. Типология гостиничных комплексов: по вместимости, по месту расположения, по критерию качества предоставляемых услуг.

Тема 2. Правовое обеспечение эффективного функционирования гостиничных комплексов.

Законодательные основы функционирования гостиничного хозяйства. Субъекты предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса. Порядок организации новой гостиницы. Порядок сертификации гостиницы. Порядок сертификации дополнительных услуг Международная гостиничная конвенция. Международные гостиничные правила. Франчайзинг. Контракты по продаже гостиничных услуг индивидуальным клиентам. Контракты по продаже гостиничных услуг группе клиентов.

Тема 3. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиничных комплексов.

Принципы функционирования основных служб гостиниц. Организация работы службы приема и размещения. Цели, задачи, состав службы СПиР. Взаимосвязи с другими службами. Особенности организации регистрации иностранных граждан. Организация работы службы бронирования. Цели, задачи, функции, состав службы бронирования. Взаимосвязи с другими службами Организация работы службы обслуживания. Цели, задачи, состав службы обслуживания. Взаимосвязи с другими службами. Организация работы службы эксплуатации номерного фонда. Цели, задачи, функции, состав службы эксплуатации номерного фонда. Взаимосвязи с другими службами. Особенности функционирования службы питания и напитков. Цели, задачи, функции. Основные функциональные зоны предприятия питания, входящего в состав гостиничного комплекса. Состав и функциональные обязанности и требования к работникам службы питания и напитков. Виды обслуживания на предприятиях питания. Особенности функционирования службы безопасности. Концепция безопасности гостиниц. Функционирование службы маркетинга и продаж, основные цели и задачи. Функционирование финансовой службы гостиничных комплексов, основные цели и задачи. Функционирование медицинской службы, основные цели и задачи. Правила оказания доврачебной помощи.

Тема 4. Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов.

4.1 Инженерное оборудование гостиниц: функции, назначение. Функционирование санитарно-технических систем гостиничных комплексов: система теплоснабжения, отопления. Центральная система водяного отопления, другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления. 4.2 Система водоснабжения: система холодного водоснабжения, противопожарный водопровод, система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения. 4.3 Система канализации, техническая эксплуатация системы канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха, централизованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха. 4.4 Энергетическое хозяйство гостиничных комплексов. Внутренняя электрическая сеть, электрическое освещение. Эксплуатация осветительных сетей, электросетей и электрооборудования. Функционирование лифтового хозяйства, системы удаления мусора. 4.4 Особенности функционирования телекоммуникационных систем гостиниц. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть, Локальная компьютерная сеть. Комплексная система оснащения конференцзалов.

Тема 5. Особенности функционирования специализированных средств размещения.

Место санаторно-курортного комплекса в системе оказания услуг населению РФ. Особенности функционирования санаторно-курортных комплексов (СКК). Классификация СКК. Факторы функционирования СКК: социальные, физиологические, географические, природные, инженерные, медицинские Теоретическая основа организации СКК – совокупность взаимодействующих подсистем. Функции: медикобиологическая,

экономическая. Лечебное и оздоровительное питание в современной санаторно-курортной сфере. Особенности функционирования детских специализированных средств размещения. Функции детских специализированных средств размещения: социальная, психологическая, педагогическая, экономическая, рекреационная, анимационная, медицинская. Особенности организации питания, анимационной деятельности, педагогического сопровождения в детских специализированных средствах размещения

4.3. Темы практических занятий

Тема 1. Теоретические основы организации функционирования гостиничных комплексов. Цели, задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Гостиничные комплексы: понятие, назначение, функции, полифункциональность гостиничных комплексов. Цели и задачи гостиничных комплексов.
Тема 2. Правовое обеспечение эффективного функционирования гостиничных комплексов. Законодательные основы функционирования гостиничного хозяйства. Субъекты предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса. Порядок организации новой гостиницы. Порядок сертификации гостиницы. Порядок сертификации дополнительных услуг Международная гостиничная конвенция. Международные гостиничные правила.
Тема 3. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиничных комплексов. Принципы функционирования основных служб гостиниц. Организация работы службы приема и размещения. Цели, задачи, состав службы СПиР. Взаимосвязи с другими службами. Особенности организации регистрации иностранных граждан. Организация работы службы бронирования. Цели, задачи, функции, состав службы бронирования. Взаимосвязи с другими службами Организация работы службы обслуживания. Цели, задачи, состав службы обслуживания. Взаимосвязи с другими службами. Организация работы службы эксплуатации номерного фонда. Цели, задачи, функции, состав службы эксплуатации номерного фонда.
Тема 4. Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов. 4.1 Инженерное оборудование гостиниц: функции, назначение. Функционирование санитарно-технических систем гостиничных комплексов: система теплоснабжения, отопления. Центральная система водяного отопления, другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления. 4.2 Система водоснабжения: система холодного водоснабжения, противопожарный водопровод, система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения. 4.3 Система канализации, техническая эксплуатация системы канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха, централизованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха.
Тема 5. Особенности функционирования специализированных средств размещения. Место санаторно-курортного комплекса в системе оказания услуг населению РФ. Особенности функционирования санаторно-курортных комплексов (ССК). Классификация ССК. Факторы функционирования ССК: социальные, физиологические, географические, природные, инженерные, медицинские Теоретическая основа организации ССК – совокупность взаимодействующих подсистем. Функции: медикобиологическая, экономическая. Лечебное и оздоровительное питание в современной санаторно-курортной сфере.

4.4. Темы самостоятельных работ

Тема 1. Теоретические основы организации функционирования гостиничных комплексов.

Типология гостиничных комплексов: по вместимости, по месту расположения, по критерию качества предоставляемых услуг.
Тема 2. Правовое обеспечение эффективного функционирования гостиничных комплексов. Франчайзинг. Контракты по продаже гостиничных услуг индивидуальным клиентам. Контракты по продаже гостиничных услуг группе клиентов
Тема 3. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиничных комплексов. Взаимосвязи с другими службами. Особенности функционирования службы питания и напитков. Цели, задачи, функции. Основные функциональные зоны предприятия питания, входящего в состав гостиничного комплекса. Состав и функциональные обязанности и требования к работникам службы питания и напитков. Виды обслуживания на предприятиях питания. Особенности функционирования службы безопасности. Концепция безопасности гостиниц. Функционирование службы маркетинга и продаж, основные цели и задачи. Функционирование финансовой службы гостиничных комплексов, основные цели и задачи. Функционирование медицинской службы, основные цели и задачи. Правила оказания доврачебной помощи
Тема 4. Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов. Энергетическое хозяйство гостиничных комплексов. Внутренняя электрическая сеть, электрическое освещение. Эксплуатация осветительных сетей, электросетей и электрооборудования. Функционирование лифтового хозяйства, системы удаления мусора. Особенности функционирования телекоммуникационных систем гостиниц. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть, Локальная компьютерная сеть. Комплексная система оснащения конференцзалов
Тема 5. Особенности функционирования специализированных средств размещения. Особенности функционирования детских специализированных средств размещения. Функции детских специализированных средств размещения: социальная, психологическая, педагогическая, экономическая, рекреационная, анимационная, медицинская. Особенности организации питания, анимационной деятельности, педагогического сопровождения в детских специализированных средствах размещения

5. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой. Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложениях к РПД

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Мининок Я.В Организация международного туризма.: Опорный конспект лекций. - Симферополь: АНО"ООВО" "УЭУ", 2021. - 116 с.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН

а) основная литература:

1. Организация туристской деятельности по отдельным видам туризма: общие

требования безопасности и специфика : учебное пособие для бакалавров / составители Н. С. Кобызев, Е. В. Кобызева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 123 с. — ISBN 978-5-4497-1616-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119623.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Краткий терминологический словарь по предметам кафедры «Экономика и туризм» / составители Н. В. Рогова [и др.]. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 135 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108058.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Волынский, А. С. Культурный туризм в современном мире : учебное пособие / А. С. Волынский. — Омск : Омский государственный технический университет, 2020. — 155 с. — ISBN 978-5-8149-3068-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115427.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Бойко, В. В. Спортивно-оздоровительный туризм. Тесты : учебно-методическое пособие / В. В. Бойко. — Орел : Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИБ), 2020. — 133 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95430.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

б) дополнительная литература:

1. Именнова, Л. С. Туризм, музей, образование: некоторые аспекты современных практик : монография / Л. С. Именнова. — Москва : Университетская книга, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-98699-331-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107650.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Истомина, Э. Г. Внутренний туризм и туристские ресурсы России : учебное пособие / Э. Г. Истомина, М. Г. Гришулькина ; под редакцией Е. И. Пивовара. — 2-е изд. — Москва : Российский государственный гуманитарный университет, 2021. — 295 с. — ISBN 978-5-7281-2488-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90016.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Колобова, А. Е. Теоретико-методологические основы и практики некоторых видов туризма : монография / А. Е. Колобова. — Саратов : Саратовский государственный технический университет, 2021. — 152 с. — ISBN 978-5-7433-3452-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122639.html> (дата обращения: 19.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru/> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

3. Федеральное агентство по туризму Министерства культуры Российской Федерации: официальный сайт. — URL: <http://russiatourism.ru/> — Текст: электронный.

4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстат) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При проведении лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работе студентов применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения студентов в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

1. Творческое задание. Выполнение творческих заданий требуют от студента воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода.
2. Групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google chrome»);
- программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
- программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. . ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Для преподавания дисциплины не требуется специальных материально-технических средств (лабораторного оборудования, компьютерных классов и т.п.). Однако во время лекционных занятий, которые проводятся в большой аудитории, использовать проектор для демонстрации слайдов, схем, таблиц и прочего материала.