

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18/ » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Дисциплина Б1.В.09 Управление персоналом в сфере гостеприимства
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

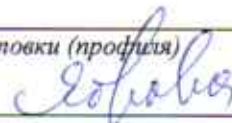
43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.А. Яброва

инициалы, фамилия, подпись



1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель учебной дисциплины «Управление персоналом в сфере гостеприимства» - освоить студентами основные методы и технологии управления персоналом в избранной профессиональной сфере, приобрести навыки для использования их в практике управления персоналом в условиях сложного и динамичного окружения, развить у студентов лидерские качества и навыки, которые позволят им работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины «Управление персоналом в сфере гостеприимства» является:

-изучение научных подходов, основных принципов и методов управления персоналом в сфере гостеприимства;

-изучение наиболее важных, типичных форм, функций, видов и состояний управленческих отношений;

-понимание особенностей современного этапа развития управленческой мысли, основных концепций и современных методов управления персоналом;

- изучение методов стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности.

- привить способность работать в команде;

- привить способность к самообразованию;

- привить способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности, эффективно организовывать работу исполнителей;

- привить студентам навыки управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| | |
|--|---|
| УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | |
| Уровень 1 | свои ресурсы и их пределы |
| Уровень 2 | современные требования рынка труда. Процесс планирования карьеры. Модели планирования карьеры и особенности ее планирования в гостиничном бизнесе |

| | |
|--|--|
| Уровень 3 | пути реализации намеченных целей |
| Уровень 1 | применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы |
| Уровень 2 | планировать собственную деятельность в соответствии с перспективными целями с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда |
| Уровень 3 | выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования. Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда |
| Уровень 1 | навыками развития формирования своих ресурсов и их пределов для успешного выполнения трудовых функций |
| Уровень 2 | навыками анализа собственной деятельности, внесения изменений в перспективные планы собственной деятельности с целью достижения наилучших результатов в трудовой деятельности |
| Уровень 3 | навыками оценки реализации намеченных целей, разработки корректирующих планов в случае выявления нежелательных отклонений. Навыками анализа траектории саморазвития, ее коррекции в случае возникновения необходимости |
| ПКР-1: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений | |
| Уровень 1 | современные методы экономического анализа деятельности организации в сфере гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| Уровень 2 | стратегию развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы планирования доходов и расходов |
| Уровень 3 | современные методы оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: проводить оценку экономической деятельности организации в сфере гостеприимства |
| Уровень 1 | анализировать систему затрат затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| Уровень 2 | формировать политику организации сферы гостеприимства, направленную на успешную реализацию задач в области доходов и расходов предприятия |
| Уровень 3 | вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| Уровень 1 | навыками планирования, формирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства, направленную на оптимизацию затрат |
| Уровень 2 | навыками быстрого реагирования в случае возникновения проблем в вопросах выполнения планов доходов и расходов; навыками принятия |

| | |
|---|---|
| | управленческих решений, направленных на исправление ситуации и получения положительного результата |
| Уровень 3 | навыками выработки и принятия управленческих решений в случаях появления отклонений результатов экономической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПКО-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | |
| Уровень 1 | современные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства и общественного питания |
| Уровень 2 | современные тенденции формирования кадровой политики предприятия; современные методы оценки потребностей департаментов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| Уровень 1 | в соответствии со стратегией развития организации формировать цели и задачи деятельности подразделений |
| Уровень 2 | организовывать и координировать деятельность персонала департаментов с целью выполнения поставленных задач; анализировать настоящее состояние материальных и трудовых ресурсов организации и обеспечивать их текущее и перспективное планирование |
| Уровень 1 | навыками формирования целей и задач деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение, в соответствии со стратегией развития организации |
| Уровень 2 | навыками формирования целей и задач организации в сфере гостеприимства в соответствии со стратегией развития организации; навыками текущего и перспективного планирования потребностей департаментов сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Разработанная рабочая программа дисциплины соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.03 «Гостинично-ресторанная деятельность». Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания

"Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания", "Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания"

"Деловые коммуникации и культура речи", "Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания"

Дисциплина «Управление персоналом в сфере гостеприимства» входит в вариативную часть учебного плана, преподается на 4 курсе (7 семестре) в соответствии с учебным планом. Изучение дисциплины

«Управление персоналом в сфере гостеприимства» базируется на положениях следующих дисциплин: «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания », «Деловые коммуникации и культура речи», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и способствует изучению таких дисциплин «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично- ресторанных комплексах». Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

| Вид учебной работы | Всего, зачетных единиц (акад. часов) | Семестр |
|--|---|------------------|
| | | 7 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 6 (216) | 6 (216) |
| Контактная работа с преподавателем: | 2,33 (84) | 2,33 (84) |
| занятия лекционного типа | 1,17 (42) | 1,17 (42) |
| занятия семинарского типа | | |
| в том числе: семинары | | |
| практические занятия | 1,17 (42) | 1,17 (42) |
| практикумы | | |
| лабораторные работы | | |
| другие виды контактной работы | | |
| в том числе: групповые консультации | | |
| индивидуальные консультации | | |
| иная внеаудиторная контактная работа: | | |
| групповые занятия | | |
| индивидуальные занятия | | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 2,67 (96) | 2,67 (96) |
| изучение теоретического курса (ТО) | | |
| расчетно-графические задания, задачи (РГЗ) | | |
| реферат, эссе (Р) | | |
| курсовое проектирование (КП) | Нет | Нет |
| курсовая работа (КР) | Нет | Нет |
| Промежуточная аттестация (Экзамен) | 1 (36) | 1 (36) |

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

| № п/п | Модули, темы (разделы) дисциплины | Занятия лекционного типа (акад.час) | Занятия семинарского типа | | Самостоятельная работа, (акад.час) | Формируемые компетенции |
|-------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|---|------------------------------------|-------------------------|
| | | | Семинары и/или Практические занятия (акад.час) | Лабораторные работы и/или Практикумы (акад.час) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Занятия лекционного типа | 42 | 0 | 0 | 0 | ПКО-1 ПКР-1 УК-6 |
| 2 | Практические занятия | 0 | 42 | 0 | 96 | ПКО-1 ПКР-1 УК-6 |
| Всего | | 42 | 42 | 0 | 96 | |

3.2 Занятия лекционного типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | | |
|-------|----------------------|---|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | | Всего | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| 1 | 1 | Роль человека в современных управленческих концепциях. Современная концепция управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 2 | 1 | Трудовые ресурсы, персонал и трудовой потенциал организаций сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 3 | 1 | Философия управления персоналом. Современная концепция управления персоналом. Закономерности и принципы управления персоналом сферы гостеприимства. | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 4 | 1 | Методы управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 5 | 1 | Методы построения система управления персоналом. Цели и функции системы управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 6 | 1 | Организационные структуры системы управления персоналом. Нормативно-методические и правовое обеспечение системы управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 7 | 1 | Стратегическое управление организацией как исходная предпосылка стратегического управления персоналом. | 2 | 0 | 0 |
| 8 | 1 | Система стратегического управления персоналом сферы гостеприимства .Реализация стратегии управления персоналом организации | 2 | 0 | 0 |
| 9 | 1 | Маркетинг персонала - основы кадрового планирования в организации | 2 | 0 | 0 |
| 10 | 1 | Практическая реализация технологий кадрового менеджмента персонала организаций сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 11 | 1 | Оценка и отбор персонала в организацию .Управлением профессиональной ориентацией и адаптацией персонала сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 12 | 1 | Автоматизированные информационные технологии управления персоналом | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|-------|---|--|----|---|---|
| 13 | 1 | Современные прогрессивные формы и методы обучения и развития персонала | 2 | 0 | 0 |
| 14 | 1 | Управление деловой карьерой в организациях сферы гостеприимства. Развитие командных форм работы персонала | 2 | 0 | 0 |
| 15 | 1 | Корпоративная культура -основа построения кадровой политики организаций сферы гостеприимства: понятие, характеристик ключевых ценностей и функций в кадровом менеджменте | 2 | 0 | 0 |
| 16 | 1 | Модели корпоративной культуры организаций сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 17 | 1 | Мотивационный механизм управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 18 | 1 | Стимулирование персонала организаций сферы гостеприимства Организационная культура и этика деловых отношений | 2 | 0 | 0 |
| 19 | 1 | Цели и методы оценки персонала организаций Проведение аттестации персонала организаций сферы гостеприимства | 3 | 0 | 0 |
| 20 | 1 | Система внутренних стандартов как основа контроля персонала организаций сферы гостеприимства | 3 | 0 | 0 |
| Всего | | | 42 | 0 | 0 |

3.3 Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | | |
|-------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | | Всего | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| 1 | 2 | Роль человека в современных управленческих концепциях. Современная концепция управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 2 | 2 | Трудовые ресурсы, персонал и трудовой потенциал организаций сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 3 | 2 | Философия управления персоналом. Современная концепция управления персоналом. Закономерности и принципы управления персоналом сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 4 | 2 | Методы управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 5 | 2 | Методы построения система управления персоналом. Цели и функции системы управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 6 | 2 | Организационные структуры системы управления персоналом. Нормативно-методические и правовое обеспечение системы управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 7 | 2 | Стратегическое управление организацией как исходная предпосылка стратегического управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 8 | 2 | Система стратегического управления персоналом сферы гостеприимства .Реализация стратегии управления персоналом организации | 2 | 0 | 0 |
| 9 | 2 | Маркетинг персонала - основы кадрового планирования в организации | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 10 | 2 | Практическая реализация технологий кадрового менеджмента персонала организаций сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 11 | 2 | Оценка и отбор персонала в организацию .Управлением профессиональной ориентацией и адаптацией персонала сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 12 | 2 | Автоматизированные информационные технологии управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 13 | 2 | Современные прогрессивные формы и методы обучения и развития персонала. | 2 | 0 | 0 |
| 14 | 2 | Управление деловой карьерой в организациях сферы гостеприимства. Развитие командных форм работы персонала | 2 | 0 | 0 |
| 15 | 2 | Корпоративная культура-основа построения кадровой политики организаций сферы гостеприимства: понятие, характеристик ключевых ценностей и функций в кадровом менеджменте | 2 | 0 | 0 |
| 16 | 2 | Модели корпоративной культуры организаций сферы гостеприимства | 2 | 0 | 0 |
| 17 | 2 | Мотивационный механизм управления персоналом | 2 | 0 | 0 |
| 18 | 2 | Стимулирование персонала организаций сферы гостеприимства Организационная культура и этика деловых отношений | 2 | 0 | 0 |
| 19 | 2 | Цели и методы оценки персонала организаций Проведение аттестации персонала организаций сферы гостеприимства | 3 | 0 | 0 |

| | | | | | |
|-------|---|--|----|---|---|
| 20 | 2 | Система внутренних стандартов как основа контроля персонала организаций сферы гостеприимства | 3 | 0 | 0 |
| Всего | | | 42 | 0 | 0 |

3.4 Лабораторные занятия

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование занятий | Объем в акад. часах | | |
|-------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | | Всего | в том числе, в инновационной форме | в том числе, в электронной форме |
| Всего | | | | | |

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

5.2 Контрольные вопросы и задания

5.3 Темы письменных работ

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

| 6.1. Основная литература | | | |
|--------------------------------|---|--|--|
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л1.1 | Федулин А. А. | Гостиничный менеджмент: учебное пособие для вузов по направлению подготовки "Гостиничное дело" | Москва: КноРус, 2016 |
| Л1.2 | Зайцева Н. А. | Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие | Москва: Издательство "ФОРУМ", 2013 |
| Л1.3 | Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. | Гостиничный менеджмент: Учебное пособие | Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2015 |
| 6.2. Дополнительная литература | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |

| | | | |
|------|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| Л2.1 | Лесник А. Л. | Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом: учебное пособие для студентов вузов по направлению подготовки "Сервис" | Санкт-Петербург: ИЦ Интермедия, 2014 |
| Л2.2 | Косолапов А. Б., Елисеева Т. И. | Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" | Москва: КНОРУС, 2016 |

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

| | | |
|----|---|---|
| Э1 | Электронно-библиотечная система «СФУ» | http://bik.sfu-kras.ru/ |
| Э2 | Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» | http://e.lanbook.com/ |
| Э3 | Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) | http://www.znanium.com/ |
| Э4 | Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» | http://ibooks.ru |
| Э5 | | |
| Э6 | | |

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Организация процесса работы по дисциплине осуществляется посредством самостоятельного изучения теоретического материала в рекомендуемой основной и дополнительной литературе, использованием справочно-библиографических и специализированных периодических изданий. Студенты осуществляют подготовку презентаций по дополнительному материалу, предлагаемому для самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление персоналом в сфере гостеприимства» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях.
Формы текущего контроля: практические

работы;

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – экзамен.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление персоналом в сфере гостеприимства» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине:

1. Форма СРС - Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой

Форма контроля - Рубежная проверка в контрольные сроки

Рекомендации преподавателю - Рекомендовать список литературы, основной и дополнительной

2. Форма СРС - Проработка конспекта лекции для экспресс- опроса в начале практического занятия

Форма контроля - Рубежная проверка в контрольные сроки

Рекомендации преподавателю - Рекомендовать список литературы, основной и дополнительной

3. Форма СРС - Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания

Форма контроля - Контроль во время аудиторного занятия

Рекомендации преподавателю - Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

4. Форма СРС - Написание домашней контрольной работы

Форма контроля - Защита в сессионный период

Рекомендации преподавателю - Разработка тем, письменная рецензия

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

| | |
|-------|--|
| 9.1.1 | Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный |
| 9.1.2 | Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный |
| 9.1.3 | Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; |
| 9.1.4 | Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017 |

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

| | |
|-------|---|
| 9.2.1 | 1) Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/ |
| 9.2.2 | 2) Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/ |
| 9.2.3 | 3) Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/ . |
| 9.2.4 | 4) Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: http://ibooks.ru . |
| 9.2.5 | 5) Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: http://diss.rsl.ru |
| 9.2.6 | 6) Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp |
| 9.2.7 | 7) Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru . |

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.