

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » *декабря* 20 *19* г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Экономики и планирования

наименование кафедры

Ю.Л. Александров

подпись, инициалы, фамилия

« 20 » *февраля* 20 *19* г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И ТАРИФНАЯ ПОЛИТИКА В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.15 Ценообразование и тарифная политика в сфере
гостеприимства и общественного питания

*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 Э. А. Батраева

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» системы теоретических и специальных знаний, практических навыков в области процесса ценообразования, формирования ценовой и тарифной политики в сфере гостеприимства и общественного питания для принятия компетентных решения в области ценообразования.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения курса «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания» являются усвоение теоретических знаний по ценообразованию; приобретение практических навыков в области расчета и обоснования цен и тарифов на услуги предприятий сферы гостиничного и ресторанного бизнеса; умение принимать экономически обоснованные ценовые решения; формировать ценовую и тарифную политику с учетом факторов внешней и внутренней среды.

Изучение дисциплины направлено на рассмотрение:

- теоретических аспектов формирования цен в рыночной экономике: экономических законов, обуславливающих действие рыночного механизма ценообразования, функций цен и принципов ценообразования;
- факторов, влияющих на принятие экономически обоснованных ценовых решений в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания;
- законодательных, нормативных, методических документов по вопросам формирования и регулирования цен, тарифов в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания ценообразования в Российской Федерации;
- системы цен и тарифов, действующих в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания;
- технологии ценообразования на услуги гостиниц и их особенностей ;
- процесса формирования ценовой и тарифной политики в сфере гостиничного обслуживания;
- взаимосвязи ценовой, тарифной и сбытовой политики и в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания;
- процесса ценообразования на продукцию и услуги

предприятий общественного питания;

- методов ценообразования, используемых предприятиями сферы гостиничного обслуживания и общественного питания;

-

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

ПКР-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	<p>ПКР-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-закономерности формирования цен в рыночной экономике;- механизм ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, состав цен и виды тарифов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- рассчитывать цены и тарифы на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, обосновывать элементы цены с учетом действующего нормативно-законодательного порядка и в зависимости от ситуации на рынке; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- методикой расчета цен и тарифов на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;- методикой анализа цен на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 2	<p>ПКР-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-закономерности формирования цен в рыночной экономике;- механизм ценообразования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, состав цен и виды тарифов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- рассчитывать цены и тарифы на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, обосновывать элементы цены с учетом действующего нормативно-законодательного порядка и в зависимости от ситуации на рынке; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- методикой расчета цен и тарифов на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;- методикой анализа цен на услуги предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 3	ПКР-2.3.Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и

	<p>сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания при различных рыночных условиях; - факторы, влияющие на ценовую политику предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять пути совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - корректировать ценовую и сбытовую политику предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования различных методов ценообразования в зависимости от рыночной ситуации; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различными методами ценообразования для обоснования цен при реализации направлений совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. <p>ПКР-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы автоматизации организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, показатели, введенные в систему, принципы их работы и возможности анализа; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать и рассчитывать в автоматизированной системе основные показатели деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, при изменении заданных параметров; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением работать в системе автоматизации и навыками анализа основных показателей.
--	--

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания» базируется на знании студентами в полном объеме таких дисциплин как: «Основы экономики в предприятиях индустрии гостеприимства», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания».

Знания и умения, полученные студентами, используются в процессе выполнения выпускной квалификационной работы.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		8
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,67 (60)	1,67 (60)
занятия лекционного типа	0,83 (30)	0,83 (30)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,83 (30)	0,83 (30)
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:	2,33 (84)	2,33 (84)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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	Теоретические аспекты и факторы ценообразования	4	2	0	10	
2	Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания	8	8	0	14	
3	Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания	4	4	0	12	
4	Ценовая политика и стратегии ценообразования сферы гостиничного обслуживания	4	4	0	12	
5	Ценообразование на предприятиях общественного питания	4	4	0	12	

6	Методы ценообразования предприятий общественного питания и гостиничного обслуживания	4	6	0	14	
7	Государственное регулирование цен в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания	2	2	0	10	
Всего		30	30	0	84	

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	Теоретические аспекты и факторы ценообразования	4	0	0
2	2	Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания	8	0	0
3	3	Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания	4	0	0
4	4	Ценовая политика и стратегии ценообразования сферы гостиничного обслуживания	4	0	0
5	5	Ценообразование на предприятиях общественного питания	4	0	0
6	6	Методы ценообразования предприятий общественного питания и гостиничного обслуживания	4	0	0

7	7	Государственное регулирование цен в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания	2	0	0
Всего			30	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	1	Теоретические аспекты и факторы ценообразования	2	0	0
2	2	Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания	8	0	0
3	3	Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания	4	0	0
4	4	Ценовая политика и стратегии ценообразования сферы гостиничного обслуживания	4	0	0
5	5	Ценообразование на предприятиях общественного питания	4	0	0
6	6	Методы ценообразования предприятий общественного питания и гостиничного обслуживания	6	0	0
7	7	Государственное регулирование цен в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания	2	0	0
Всего			30	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№	№	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	---	----------------------	---------------------

п/п	раздела дисциплины		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

Итоговой промежуточной формой контроля знаний студентов по дисциплине «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания» является зачет. Зачет сдается в устной форме по теоретическим вопросам. Оценочными средствами для текущего контроля освоения материала дисциплины являются: тесты по темам курса, задачи, задания, контрольные работы по темам курса, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценки представлены в Фонде оценочных средств Приложения к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов для проведения зачета по дисциплине «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания»

1. Значение цены в обеспечении эффективной деятельности предприятий.
2. Факторы, влияющие на формирование рыночной цены и их классификация.
3. Характеристика внешних факторов ценообразования и их влияние на цены. Влияние внутренних факторов на цены предприятий.
4. Функции рыночной цены: их характеристика и механизм проявления действия.
5. Особенности формирования цен гостиничных предприятий и факторы, влияющие на их уровень.
6. Состав и структура цены гостиничной услуги: себестоимость, прибыль, косвенные налоги.
7. Себестоимость гостиничной услуги, ее виды.
8. Состав и классификация расходов, учитываемых в себестоимости, методы их учета и распределения, технология расчета различных видов себестоимости.
9. Пути снижения себестоимости гостиничных услуг.
10. Обоснование рентабельности, расчет прибыли в цене и косвенного налога.

11. Система скидок: значение, виды, условия предоставления в гостиницах.
12. Тарифы на гостиничные услуги: понятие, значение, особенности формирования.
13. Классификация тарифов: принципы подразделения, виды и их характеристика.
14. Факторы, влияющие на уровень тарифов, и процесс их формирования.
15. Тарифная политика: понятие, значение, виды и пути совершенствования
16. Ценовая политика: понятие, значение, виды, классификация.
17. Особенности формирования ценовой политики гостиничных предприятий.
18. Факторы, влияющие на выбор ценовой политики гостиничных предприятий.
19. Технология разработки и обоснования ценовой политики гостиничного предприятия и ее взаимосвязь со сбытовой политикой.
20. Стратегии ценообразования гостиничных предприятий: классификация, виды, условия применения.
21. Роль цен в деятельности предприятий общественного питания при гостиницах и факторы, влияющие на их уровень.
22. Состав цены блюда в общественном питании в зависимости от системы налогообложения и процесс ее калькуляции.
23. Наценка общественного питания: значение, порядок ее экономического обоснования, методы расчета и включения в цену.
24. Принципы дифференциации наценок и цен предприятий общественного питания при гостиницах.
25. Особенности ценовой политики и ценовых стратегий предприятий общественного питания при гостиницах
26. Классификация методов ценообразования, их обзор.
27. Характеристик затратных методов ценообразования, их преимущества и недостатки, возможности использования в гостиницах и в общественном питании.
28. Ценностные методы ценообразования. Их характеристика и условия использования в гостиницах и общественном питании.
29. Параметрические методы ценообразования: характеристика и условия применения.
30. Методы ценообразования, ориентированные на уровень конкуренции. Возможности их использования в гостиницах и общественном питании.
31. Факторы, учитываемые при установлении окончательной цены.

32. Цель государственного регулирования цен и его нормативно-правовая база в РФ.

33. Прямые и косвенные методы регулирования цен, их характеристика.

34. Регулирование цен и тарифов предприятий сферы гостиничного обслуживания.

35. . Значение и методы регулирования цен в общественном питании.

Критерии оценки

Оценка «зачтено» ставится, если дан полный и развернутый ответ на поставленные вопросы и правильно, без ошибок и погрешностей, решена задача. Ответы на вопросы должны свидетельствовать о совокупности осознанных знаний об объекте изложения, выстроены в логической последовательности, изложены грамотным экономическим языком, свидетельствующим об овладении специальной терминологией и свободном понимании и владении понятиями. На возникшие у преподавателя дополнительные вопросы студент должен давать четкие и конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся при ответе на теоретические вопросы продемонстрировал отсутствие знаний, владеет только отдельными аспектами материала в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов.

В целом ответ студента свидетельствует об отсутствии знаний, умений и навыков дисциплины.

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	Шуляк П. Н.	Ценообразование: учеб.-практ. пособие	М.: Дашков и К, 2012
Л1.2	Батраева Э. А.	Ценовая политика фирмы. Методы ценообразования в рыночной экономике: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 080100.68 «Экономика»]	Красноярск: СФУ, 2013

Л1.3	Лазарев А. Н., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Егорова Е. Н., Лазарев А. Н.	Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов по специальности "Гостичное дело"	Москва: КноРус, 2016
Л1.4	Маховикова Г. А.	Ценообразование: учебник и практикум; рекомендовано УМО ВО	М.: Юрайт, 2014
Л1.5	Ефимова О. П., Ефимова Н. А., Олефиренко Т. А., Кабушкин Н. И.	Экономика гостиниц и ресторанов: учеб. пособие	Минск: Новое знание, 2008
Л1.6	Малых Н. И., Можаева Н. Г.	Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2013
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Цацулин А. Н.	Ценообразование в системе маркетинга: монография	Москва: Филинь, 1997
Л2.2	Цацулин А. Н.	Цены и ценообразование в системе маркетинга: учеб. пособие для вузов	М.: Филинь, 1998
Л2.3	Батраева Э. А.	Ценообразование на предприятии торговли: учеб. пособие	Красноярск: КрасГУ, 2005
Л2.4	Липсиц И. В.	Ценообразование: учебно-практическое пособие по направлению "Маркетинг"	Москва: Юрайт, 2011
Л2.5	Цацулин А.Н.	Ценообразование в системе маркетинга	Москва: Филинь, 1997

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

В соответствии с учебным планом по дисциплине предусмотрены такие виды занятий как лекции, семинарские (в том числе выступление с докладами) и практические занятия, самостоятельная работа студентов.

Виды самостоятельной работы по темам (разделам) дисциплины

№ п/п Модули

Темы

(разделы)

дисциплины Изучение теоретического курса (ТО) РГЗ Рефераты

Самостоятельная работа (акад. часы) Формируемые

компетенции

1. Теоретические аспекты и факторы ценообразования 10 - -
10
ПКР-2;
ПКР-2.3
2. Ценообразование на предприятиях сферы гостиничного обслуживания 6 8 -
14 ПКР-2;
ПКР-2.1.;
Пкр-2.4
3. Тарифы и тарифная политика предприятий гостиничного обслуживания 8 4 -
12 ПКР-2;
ПКР-2.1.;
Пкр-2.4
4.
Ценовая политика и стратегии ценообразования сферы гостиничного обслуживания 8 4 -

12 ПКР-2;
ПКР-2.2;
ПКР-2.3
5. Ценообразование на предприятиях общественного питания 6 6 -
12 ПКР-2;
ПКР-2.1.
Пкр-2.4
6. Методы ценообразования предприятий общественного питания и гостиничного обслуживания
6 8 -
14 ПКР-2
ПКР-2.2;
ПКР-2.3
7. Государственное регулирование цен в сфере гостиничного обслуживания и общественного питания 10 - -

10 ПКР-2
ПКР-2.3
Итого 54 30 84
Зачет -

Методические указания по подготовке к семинарским занятиям
В современной высшей школе семинар является одним из

основных видов занятий студентов, так как представляет собой средство развития у студентов культуры научного мышления и обобщения. Активное участие студентов в семинарских занятиях является важным условием учебной и научной подготовки будущих специалистов высшей квалификации. Целью семинарских занятий является:

- закрепление и проверка знаний, полученных на лекционных занятиях и в процессе самостоятельной работы над литературными источниками при подготовке к семинарским занятиям;
- овладение терминологией дисциплины;
- получение навыков оперирования формулировками, понятиями, определениями;
- овладение студентами навыками публичных выступлений по проблемам ценообразования;
- формирование умения активно участвовать в дискуссиях, отстаивать свою точку зрения;
- овладение навыками самостоятельной подготовки докладов и аргументированному отстаиванию своего мнения;
- развитие навыков научно-исследовательской работы при изучении различных литературных источников;
- развитие творческого самостоятельного мышления.

В процессе подготовки к семинарским занятиям и в ходе его проведения студенты должны помимо усвоения учебного материала проводить самостоятельные исследования по определенным проблемам ценообразования, развивать научно-исследовательские навыки при изучении теоретического и практического материала.

Методические указания по подготовке к практическим занятиям

На практических занятиях студенты решают задачи по соответствующей теме и выполняют задания. Для успешной работы они должны подготовиться к практическому занятию:

- знать теоретический и методический материал темы;
- изучить терминологию и символику, используемую по дисциплине;
- выучить формулы расчета различных показателей;
- знать методику их расчетов.

Для этого студенты изучают лекционный материал по теме и рекомендуемую литературу

Методические указания по самостоятельной работе

Самостоятельная работа в процессе изучения дисциплины носит как аудиторный, так и внеаудиторный характер (работа с литературой, подготовка к выступлениям, выполнение индивидуальных заданий) и

осуществляется в процессе:

- подготовки к семинарским и практическим занятиям;
- закрепления практических навыков по методикам расчета и обоснования цен и тарифов;

подготовки к сдаче зачета

В ходе нее студенты должны:

- изучать и усваивать информацию, излагаемую на лекционных занятиях;
- изучать рекомендованную учебную и научную литературу;
- овладевать терминологией по ценообразованию;
- прорабатывать законодательные и нормативные документы по вопросам формирования цен, ценовой и тарифной политике;
- овладевать методиками и методами расчета цен;
- готовиться к обсуждению вопросов на семинарских занятиях, к тестированию;
- выполнять заданные преподавателем домашние задания.

Методические указания по подготовке к зачету

Сдача зачета студентами состоит из ответа на поставленные теоретические вопросы.

В процессе подготовки к зачету студенты изучают лекционный материал, рекомендуемую литературу. При сдаче зачета учитываются результаты текущего контроля знаний, осуществляемого на семинарских и практических занятиях.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)
9.1.2	9.1. Перечень необходимого программного обеспечения:
9.1.3	Операционные системы Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.4	Офисный пакет Microsoft® Office ProfessionaPlus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

9.1.5	Антивирус ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.6	Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017
9.1.7	Браузер Mozilla, Google Chrome
9.1.8	Архиватор ZIP, WinRAR
9.1.9	

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	7.1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
9.2.2	1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.consultant.ru .
9.2.3	2. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ (Росстата) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
9.2.4	3. сайт Центрального банка РФ (Банка России) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: cbr.ru
9.2.5	4. сайт Министерства финансов РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.minfin.ru
9.2.6	5. сайт Министерства экономического развития РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.economy.gov.ru
9.2.7	6. сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.minpromtorg.gov.ru
9.2.8	7. Образовательно-справочный сайт по экономике [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.economicus.ru
9.2.9	8. ИАС «Статистика» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ias-stat.ru
9.2.10	9. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://elibrary.ru
9.2.11	10. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com
9.2.12	11. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
9.2.13	12. Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com
9.2.14	13. Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://iBooks.ru
9.2.15	14. Научная библиотека СФУ (база данных) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sfu-kras.ru .
9.2.16	15. Электронная картотека статей из периодических изданий (база данных СФУ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sfu-kras.ru .

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

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 бакалавров, 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 проведения 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).