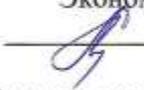


Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
/Заведующий кафедрой
Экономики и планирования
 Ю.Л. Александров
«12» декабря 2017 г
Торгово-экономический институт

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.17 Экономика предприятия общественного питания

Направление подготовки/специальность 38.03.01. Экономика

Профиль 38.03.01.10.09. «Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)»

Форма обучения очная

Год набора 2015

Красноярск 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе
38.00.00 Экономика и управление

Направление подготовки 38.03.01 «Экономика», профиль 38.03.01.10.09
«Экономика предприятий и организаций (в сфере услуг)».

Программу составили к.э.н., доцент Батраева Э.А.



1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Экономика предприятия общественного питания» является формирование у студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» системы специальных теоретических и практических знаний в области предпринимательской деятельности предприятия общественного питания с точки зрения формирования, анализа и обоснования основных экономических показателей, характеризующих результативность и эффективность его предпринимательской деятельности

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачами изучения дисциплины «Экономика предприятия общественного питания» являются:

- рассмотрение организационно-экономических аспектов деятельности общественного питания;
- изучение видов, типов и специфики организации деятельности предприятий общественного питания;
- изучение теоретических основ экономической деятельности предприятий общественного питания в рыночной среде;
- овладение методикой и технологией осуществления экономического анализа результатов деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение знаний в области понимания экономического содержания основных показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания с точки зрения ее результативности и эффективности;
- получение знаний, умений и навыков формирования и расчета экономических и социально-экономических показателей деятельности предприятий общественного питания на основе действующего законодательного и нормативного порядка;
- приобретение навыков и умений поиска, сбора, обработки данных, содержащихся в различных формах отчетности предприятия общественного питания, для расчета и анализа экономических показателей;
- приобретение знаний и понимания взаимосвязи и взаимозависимости формирования экономических показателей, характеризующих деятельность предприятий общественного питания;
- овладение типовыми методиками анализа экономических показателей и расчета эффективности деятельности предприятия общественного питания в современных условиях;

- приобретение способности разрабатывать и экономически обосновывать мероприятия в области совершенствования организации и управления деятельностью предприятия общественного питания для повышения эффективности его функционирования;
- формирование у студентов современного экономического мышления.

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

ОК-6: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	
Уровень 1	Знать: законодательные и нормативные акты РФ, отраслевые инструктивно-нормативные документы, регулирующие организацию плано-аналитической деятельности предприятия общественного питания, учета, формирования и анализа экономических показателей, порядок расчета показателей, формирующихся на предприятии общественного питания согласно законодательных и нормативных
Уровень 1	Уметь: рассчитывать экономические показатели деятельности предприятий общественного питания в соответствии с действующим законодательным порядком, выявлять специфику деятельности различных типов предприятий общественного питания согласно ГОСТ
Уровень 1	Владеть: знаниями и практическими навыками для, расчета показателей деятельности предприятия общественного питания согласно действующей законодательной и нормативной базе.
ПК-1: способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов	
Уровень 1	Знать: методы сбора и источники информации, необходимой для характеристики деятельности хозяйствующих субъектов, методы сбора и анализа исходных данных, необходимых для расчёта плановых (прогнозных) показателей деятельности предприятия (организации), технологию взаимосвязи экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.
Уровень 1	Уметь: собирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей и решения поставленных экономических задач, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, работать с социальной, экономической и управленческой информацией разного уровня, отбирать необходимые данные, формировать базы и структурировать их эффективными способами, анализировать результаты расчетов, необходимых для расчёта плановых (прогнозных) показателей деятельности предприятия (организации) и обосновывать полученные выводы;
Уровень 1	Владеть: навыками сбора и приемами анализа исходных данных для расчёта показателей деятельности предприятия (организации),

	методикой общего и факторного анализа исходных данных, необходимых для оценки и расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, технологией расчета и обоснования экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия (организации), в их взаимосвязи и взаимообусловленности.
ПК-2: способностью на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов	
Уровень 1	Знать: типовые методики расчета и систему экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, действующую нормативно -правовую базу, регламентирующую экономические и социально-экономические показатели, деятельности предприятия (организации), взаимосвязь и взаимозависимость экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельности предприятия (организации)
Уровень 1	Уметь: рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов, применять типовые методики и нормативно-правовую базу при расчёте экономических и социально-экономических показателей деятельности предприятия (организации), адаптировать расчет экономических и социально-экономических показателей деятельности предприятия (организации) при изменении исходных данных в их взаимосвязи и взаимозависимости.
Уровень 1	Владеть: способами поиска типовых методик расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, навыками применения типовых методик и нормативно-правовой документации при расчёте экономических и социально-экономических показателей деятельности предприятия (организации), навыками грамотно и аргументировано интерпретировать информации полученные расчеты, в т.ч. в письменной форме, для оценки и выработке перспективных направлений деятельности предприятия (организации).

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Изучение дисциплины "Экономика предприятия общественного питания" базируется на изучении в полном объеме таких дисциплин как:

- Экономика торгового предприятия
- Бухгалтерский и финансовый учет и отчетность
- Бухгалтерский учет и анализ
- Статистика
- Экономика предприятий (организаций)

Знания, полученные студентами в процессе изучения

дисциплины, необходимы для освоения таких дисциплин как:
Экономическая диагностика деятельности предприятия
Экономика товарного обращения

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:	1,5 (54)	1,5 (54)
занятия лекционного типа	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
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:	1,5 (54)	1,5 (54)
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	Организационная характеристика общественного питания и его услуги.	4	2	0	8	ОК-6
2	Предприятие общественного питания как субъект предпринимательской деятельности.	4	2	0	8	ОК-6
3	Оборот общественного питания, организация его товарного обеспечения и планирования	8	4	0	8	ОК-6 ПК-1 ПК-2
4	Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания.	4	2	0	6	ОК-6 ПК-1 ПК-2
5	Труд, кадры и заработная плата в общественном питании.	4	2	0	8	ОК-6 ПК-1 ПК-2

6	Расходы предприятия общественного питания.	6	2	0	8	ОК-6 ПК-1 ПК-2
7	Формирование доходов и прибыли предприятия общественного питания.	6	4	0	8	ОК-6 ПК-1 ПК-2
Всего		36	18	0	54	

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	Организационная характеристика общественного питания и его услуги.	4	1	0
2	2	Предприятие общественного питания как субъект предпринимательской деятельности.	4	1	0
3	3	Оборот общественного питания, организация его товарного обеспечения и планирования	8	1	0
4	4	Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания.	4	0	0
5	5	Труд, кадры и заработная плата в общественном питании.	4	0	0
6	6	Расходы предприятия общественного питания.	6	0	0
7	6		0	0	0
8	7	Формирование доходов и прибыли предприятия общественного питания.	6	1	0
Всего			36	4	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	Организационная характеристика общественного питания и его услуги.	2	2	0
2	2	Предприятие общественного питания как субъект предпринимательской деятельности.	2	2	0
3	3	. оборот общественного питания, организация его товарного обеспечения и планирования	4	1	0
4	4	Основные фонды и оборотные средства предприятия общественного питания.	2	0	0
5	5	Труд, кадры и заработная плата в общественном питании.	2	1	0
6	6	Расходы предприятия общественного питания.	2	0	0
7	7	Формирование доходов и прибыли предприятия общественного питания.	4	0	0
Всего			18	6	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

Оценочными средствами для текущего контроля освоения материала дисциплины являются: тесты по темам курса, задачи и ситуации, доклады, контрольные работы по темам курса, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценки представлены в Фонде оценочных средств

5.2 Контрольные вопросы и задания

Итоговой формой контроля знаний студентов по дисциплине «Экономика общественного питания» является экзамен. Экзамен сдается в устной форме по билетам, включающим 2 теоретических вопроса и практическое задание в виде задачи.

Перечень контрольных вопросов для подготовки к экзамену

1. Характеристика общественного питания как элемента сферы услуг. Понятие «сфера», «отрасль» и рынок общественного питания.
2. Функции предприятий общественного питания, их характеристика и особенности.
3. Социально-экономическое значение общественного питания.
4. Современное состояние общественного питания и перспективы его развития.
5. Особенности формирования и понятие «услуга» общественного питания, их виды.
6. Предприятие общественного питания: понятие и организационно-правовые основы его функционирования.
7. Классификация видов предприятий общественного питания.
8. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
9. Оборот предприятия общественного питания: его значение, виды, состав и структура.
10. Продукция общественного питания: содержание, состав, особенности формирования.
11. Производственная программа предприятия общественного питания: показатели и факторы, определяющие объем.
12. Методика анализа оборота и оборота по продукции собственного производства.
13. Методы планирования оборота общественного питания.

14. Источники поступления товаров и сырья на предприятия общественного питания и анализ системы снабжения.

15. Определение потребности в продовольственных ресурсах и составление плана товарного обеспечения предприятия общественного питания.

16. Товарные запасы предприятия общественного питания: сущность, назначение, особенности формирования, классификация.

17. Показатели и методика анализа товарных запасов предприятия общественного питания.

18. Основные фонды предприятия общественного питания: их значение, особенности, состав, структура, классификация.

19. Показатели оценки состояния и движения основных фондов предприятия общественного питания.

20. Система показателей эффективности использования основных фондов предприятия общественного питания, их характеристика и пути повышения эффективности использования.

21. Оборотные средства: значение, состав.

22. Методика анализа показателей эффективности использования и пути их роста.

23. Особенности и характер труда работников общественного питания, его эффективность.

24. Кадровый состав работников предприятия общественного питания.

25. Методика анализа численности работников предприятия общественного питания.

26. Методы определения потребности в численности работников предприятия общественного питания.

27. Производительность труда работников предприятия общественного питания: методы ее измерения. Факторы, определяющие уровень производительности труда на предприятии общественного питания, и пути ее роста.

28. Тарифная система как основа регулирования заработной платы в общественном питании, ее элементы, их характеристика.

29. Формы и системы оплаты труда, применяемые в общественном питании, система надбавок и доплат.

30. Фонд заработной платы работников предприятия общественного питания, его состав и структура.

31. Методика анализа фонда заработной платы предприятия общественного питания.

32. Расходы предприятия общественного питания: значение и состав согласно действующего законодательства

33. Издержки производства и обращения предприятия общественного питания: понятие, экономическое содержание,

сущность, значение и особенности формирования.

34. Классификация издержек производства и обращения общественного питания.

35. Номенклатура статей издержек, их состав, структура, уровень.

36. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения и пути их снижения на предприятиях общественного питания.

37. Методика анализа издержек производства и обращения общественного питания.

38. Состав доходов предприятия общественного питания согласно действующего законодательства.

39. Валовой доход предприятия общественного питания: его значение, формирование, состав. Факторы, определяющие величину и уровень.

40. Методика анализа валового дохода предприятия общественного питания.

41. Экономическое содержание прибыли, ее значение, источники формирования на предприятиях общественного питания.

42. Действующий порядок формирования видов прибыли на предприятиях общественного питания и использование чистой прибыли.

43. Система налогообложения предприятия общественного питания виды налогов, их классификация и методика расчета.

44. Система показателей рентабельности деятельности предприятия общественного питания, ее значение.

45. Факторы, влияющие на размер прибыли и уровень рентабельности деятельности предприятия общественного питания, и пути их повышения.

46. Методика анализа прибыли и рентабельности деятельности предприятий общественного питания.

Задания для проведения текущего контроля даны в фонде оценочных средств.

5.3 Темы письменных работ

Примерная тематика докладов:

1. Современное состояние отрасли общественного питания в РФ.
2. Тенденции развития оборота общественного питания в России и Красноярском крае.
3. Анализ функционирования современных форматов предприятий общественного питания в г. Красноярске.
4. Проблемы предпринимательской деятельности в общественном питании и пути их решения.
5. Опыт развития общественного питания за рубежом и возможности его использования в России.
6. Сравнительный анализ действующих классификаций предприятий общественного питания в России и за рубежом.
7. Перспективы развития общественного питания в России и Красноярском крае.

Конкретный план доклада и рекомендуемая к изучению для его подготовки литература зависят от выбранной тематики и предварительно согласовываются с ведущим преподавателем.

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

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности 080502.65	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л1.2	Пустынникова Е. В.	Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело"	Москва: КноРус, 2015
Л1.3	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата по экономическим направлениям	Москва: Юрайт, 2017
Л1.4	Фридман А. М.	Экономика предприятия общественного питания	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Ефимова О. П., Кабушкин Н. И.	Экономика общественного питания: учеб. пособие	Минск: Новое знание, 2008
Л2.2	Лысенко Ю. В., Лысенко М. В., Таипова Э. Х.	Экономика предприятия торговли и общественного питания: для бакалавров и специалистов	Москва: Питер, 2013
Л2.3	Николаева Т.Н., Егорова Н.Р.	Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие.; допущено УМО по образованию в области производственного менеджмента	М.: КНОРУС, 2009

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

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 различным проблемам;
- 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 проблемам предпринимательской деятельности в общественном питании, развивать научно-исследовательские навыки при изучении теоретического и практического материала.

Методические указания по самостоятельной работе

Самостоятельная работа в процессе изучения дисциплины носит как аудиторный, так и внеаудиторный характер (работа с различными источниками литературы и информацией, размещенной в справочно-информационных системах, подготовка к выступлениям на семинарских занятиях и с докладами, создание презентаций, выполнение индивидуальных практических заданий, подготовка к тестированию и т.д.), и осуществляется в процессе:

- подготовки к семинарским и практическим занятиям;
- закрепления практических навыков по методикам расчета и обоснования показателей;
- подготовки докладов для обсуждения;
- подготовки к сдаче экзамена;
- В ходе нее студенты должны:
- изучать и усваивать информацию, излагаемую на лекционных занятиях;
- изучать рекомендованную учебную и научную литературу;
- изучать законодательные и нормативные документы по вопросам деятельности в общественном питании;
- знакомиться с актуальной информацией по вопросам развития общественного питания, публикуемой в печати и в информационных ресурсах;
- готовиться к обсуждению вопросов на семинарских занятиях, к тестированию;
- выполнять заданные преподавателем домашние задания;
- готовиться к выступлениям с докладами.

Методические указания по подготовке к докладам

В процессе изучения дисциплины рассматривается ряд вопросов экономики и организации предприятия общественного питания, носящих дискуссионный характер, а также более подробно рассматриваются вопросы организации общественного питания, не излагаемые на лекциях ввиду ограниченности аудиторных часов, но представляющие интерес для расширения кругозора студентов. Доклады заслушиваются и обсуждаются на семинарских занятиях по темам 1 и 2.

В целом доклад строится по следующей схеме:

- обозначается актуальность темы и цель работы;
- ставятся задачи;
- излагается основное содержание темы;
- осуществляется обобщение материала и делаются выводы;
- вносятся собственные предложения и рекомендации.

Подготовка доклада предполагает самостоятельную работу по следующим направлениям:

- изучение, осмысление, логическое обобщение актуальной литературы по современным проблемам развития общественного питания;
- работу в информационных ресурсах интернета, сбор информации на официальном сайте службы государственной статистики РФ, ее обобщение, построение таблиц, графиков, подготовка презентаций и построение собственных выводов и предложений;
- изучение рынка общественного питания г. Красноярска, анализ организации деятельности современных сетевых форматов предприятий, обобщение результатов исследования и подготовка презентаций.

Конкретный план доклада и рекомендуемая к изучению для его подготовки литература зависят от выбранной тематики и предварительно согласовываются с ведущим преподавателем.

Методические указания по подготовке к экзамену

Экзамен студентами сдается в устной форме и состоит из двух частей: ответа на поставленные вопросы и решения задачи.

В процессе подготовки к экзамену студенты изучают лекционный материал, рекомендуемую литературу, решают задачи.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционные системы Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade
9.1.2	Офисный пакет Microsoft® Office ProfessionalPlus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018;
9.1.4	Антивирус Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018;
9.1.5	Браузер Mozilla, Google Chrome
9.1.6	Архиватор ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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

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 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).