

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**ИНСТИТУТ ОТРАСЛЕВОГО МЕНЕДЖМЕНТА
Факультет Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра Менеджмента в индустрии гостеприимства**

УТВЕРЖДЕНА
решением кафедры Менеджмента
в индустрии гостеприимства
Протокол от «17» мая 2017 г.
№9

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.01 МЕНЕДЖМЕНТ ВИН И КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ
НАПИТКОВ**

направление подготовки
38.03.02 – Менеджмент
направленность (профиль) " Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе"

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2016

Москва, 2017 г.

Авторы–составители:

Баликоева Ф.Р., кандидат сельскохозяйственных наук

Заведующая кафедрой
Менеджмента в индустрии
гостеприимства, к.э.н., доцент

_____ И.В. Гончарова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля), ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.06 «Менеджмент вин и крепких алкогольных напитков» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-7	Владение навыками поэтапного контроля в реализации бизнес-плана и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области	ПК-7.1.1	Способность оценивать рыночные возможности с учетом экономических основ поведения организаций, иметь представление о структуре рынка алкогольной продукции, проводить анализ конкурентной среды отрасли

	функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ		
--	---	--	--

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.06 «Менеджмент вин и крепких алкогольных напитков» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ПК-7.1.1	<p>на уровне знаний: основных производителей высококачественной алкогольной продукции; качественные характеристики вин и крепких алкогольных напитков; международные рейтинги производителей вин и крепких напитков; методы идентификации напитков</p> <p>на уровне умений: давать правильную оценку каждой категории напитков; распознавать фальсифицированную продукцию; правильно хранить и вести учет алкогольных напитков</p> <p>на уровне навыков: навыками дегустации; методами составления винной карты; методами продвижения алкогольной продукции в гостиницах и ресторанах</p>

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объем дисциплины

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Семестр 5
Очная форма обучения			
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		36	36
лекционного типа (Л)		18	18
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)			
практического (семинарского) типа (ПЗ)		18	18
Самостоятельная работа обучающихся (СР)		72	72
Промежуточная аттестация	форма	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
	час.		
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		108/3	108/3

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 «Менеджмент вин и крепких алкогольных напитков» изучается в 5 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы.

Предшествующими дисциплинами, на содержании которых непосредственно базируется дисциплина «Классификация алкогольных напитков», являются: «Маркетинг», «Экономика предприятия в индустрии гостеприимства», «Информационные технологии в менеджменте», «Поведение потребителей».

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости* , промежуточно й аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 1	Основные типы алкогольной продукции и их характеристики.	18	3		3		12	О, ДЗ, Д
Тема 2	Болезни и недостатки вин.	18	3		3		12	Д, К
Тема 3	Навыки дегустации. Оценка вин.	18	3		3		12	Д, К, ДЗ
Тема 4	Основные страны- производители алкогольной продукции.	18	3		3		12	О, ДЗ
Тема 5	Классификация вин разных стран.	18	3		3		12	ДЗ, Д,К
Тема 6	Правила составления винной карты. Правильная подача вин.	18	3		3		12	ДЗ, Д, РК
Промежуточная аттестация								Зачет с оценкой
Всего:		108	18		18		72	

Примечание:

* Формы текущего контроля: опрос (О), коллоквиум (К), диспут (Д), домашнее задание (ДЗ), тестирование (Т), рубежный контроль (РК).

Содержание дисциплины

Тема 1. Основные типы алкогольной продукции и их характеристики.

Вина белые, розовые, красные. Их характеристики. Коньяк, арманьяк, виски. Их характеристики. Технология производства белых вин. Технология производства розовых вин. Технология производства красных вин. Технология производства десертных вин. Технология производства коньяка, арманьяка и других дистиллятов.

Тема 2. Болезни и недостатки вин.

Виды болезней и их характеристики. Уксусное скисание в вине. Молочнокислое скисание и цвель вина. Запах мышиных экскрементов. Запах пробки. Как избежать появления недостатков в вине.

Тема 3. Навыки дегустации. Оценка вин.

Шкала оценки вин. Порядок дегустации. Роль рецепторов в дегустации. 100-бальная шкала оценки вин. Правильное оформление дегустационного листа.

Тема 4. Основные страны-производители алкогольной продукции.

Вина Франции, Италии, Испании, Португалии, Калифорнии, Чили, ЮАР, Австрии, Австралии, Новой Зеландии.

Тема 5. Классификация вин.

Основные винные регионы Франции, Италии, Испании, Калифорнии, Чили, ЮАР, Австрии, Австралии. Регионы Франции: Бордо, Бургундия, Луара, Эльзас, Шампань. Регионы Италии: Тоскана, Пьемонт, Сицилия, Сардиния.

Тема 6. Правила составления Винной карты. Правильная подача вин.

Аперитивы, вина и диджестивы в Винной карте. подача вина. Декантация вина. Гастрономические сочетания. Классическая Винная карта. Прогрессивная Винная карта. Винные аксессуары. Порядок декантации вин.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.06 «Менеджмент вин и крепких алкогольных напитков» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- при проведении занятий лекционного типа:
при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);
- при проведении занятий семинарского типа:
опрос, тестирование, эссе, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:
ответ на вопросы билета.

4.1.2. Зачет с оценкой проводится в виде устного опроса.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Вопросы для самостоятельной подготовки к занятиям лекционного, практического (семинарского) типов

Наименование темы	Содержание темы
1. Основные типы алкогольной продукции и их характеристики.	Анализ свойств сортов винограда для разных типов вин: белых, розовых, красных. Присущие им ароматы.
2. Болезни и недостатки вин.	Тестирование здорового и больного вина одного наименования. Характерные запахи больных вин.
3. Навыки дегустации. Оценка вин.	Дегустация белого, розового, красного вина, игристых и дистиллятов.
4. Основные страны-производители алкогольной продукции.	Дегустация вин Франции, Италии, Испании, Португалии, ЮАР и их сравнительная характеристика.

5. Классификация вин разных стран.	Изучение этикеток и маркировок различных напитков.
6. Правила составления винной карты. Правильная подача вин.	Примеры составления Винной карты в зависимости от уровня и кухни ресторана .Гастрономические сочетания сыр- вино.

№ темы	Темы для самостоятельного изучения учебного материала студентами
1	Основы ампелографии. Характеристики известных сортов винограда для производства вин.
2	Пороки вин .Отличительные особенности болезней и недостатков вин.
3	Разновидности шкалы оценки вин в России и Франции.
4	Рынок вин в в северных странах.
5	Исследование рейтингов вин.
6	Изучение Винных карт ресторанов разного уровня. Исследование Российского винного рынка.

Вопросы для самопроверки

Тема 1

- 1.Алкольный рынок России. Лучшие производители вин
- 2.Самые известные белые и красные вина
- 3.Особенности во вкусе и аромате белых и красных вин.

Тема 2

- 1.Причины возникновения болезней в вине.
- 2.Микроорганизмы вина.
- 3.Значение консервантов в виноделии.
- 4.Вопрос "экологичности" вина.

Тема 3

- 1.Как развить вкусовые рецепторы.
- 2.Порядок подачи вин на дегустацию.

Тема 4

- 1.История развития виноделия мира.
- 2.Почвенно-климатические факторы, влияющие на качество вина.
- 3.Лучшие вина Франции, Италии, Испании.

Тема 5

- 1.Лучшие десертные вина Австрии и Германии.
- 2.Особенности классификации вин различных регионов Франции, Италии и Испании.

Тема 6

- 1.Лучшие виноторговые компании России.
- 2.Подбор вин для винотеки ресторана.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-7	Владение навыками поэтапного контроля в реализации бизнес-плана и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ	ПК-7.1.1	Способность оценивать рыночные возможности с учетом экономических основ поведения организаций, иметь представление о структуре рынка алкогольной продукции, проводить анализ конкурентной среды отрасли

4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПК-7.1.1	Рассматривает методы продвижения высококачественной алкогольной продукции; культуры потребления напитков высокого качества; оценивает правильность хранения и подачи вина.	Классифицирует вина и крепкие алкогольные напитки, ориентируется в разновидностях алкогольных напитков и их характеристиках; оценивает влияние результатов маркетинговых исследований на результаты деятельности гостиниц и ресторанов; формирует винную карту в соответствии с предъявляемыми требованиями.

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

Вопросы промежуточной аттестации

1. Основные сорта винограда для производства вина.
2. Отличие белых сортов винограда от красных.

3. Наиболее часто встречающиеся болезни вин.
4. Запах пробки в винах .Причины его возникновения.
5. Что такое уксусное скисание.
6. Основные недостатки вин.
7. Технология производства белых вин.
8. Технология производства красных вин.
9. Технология производства десертных вин.
10. Характеристика дистиллятов.
11. Отличие коньяка от арманьяка.
12. Классификация коньяков.
13. Технология производства шампанского.
14. Классификация шампанских вин.
15. Органолептическая оценка вин и коньяков.
16. Классификация вин Бордо.
17. Классификация вин Бургундии.
18. Классификация вин Луары.
19. Классификация вин в Риохе.
20. Классификация вин в Пenedесе.
21. Классификация вин Пьемонте.
22. Классификация вин в Тоскане.
23. Классификация вин в Сицилии и Сардинии.
24. Классификация вин ЮАР.
25. Классификация вин в Новой Зеландии.
26. Классификация вин Калифорнии.
27. Принципы составления Винной карты.
28. Составление Прогрессивной винной карты.
29. Хронологический порядок проведения декантации вина.

Шкала оценивания.

Баллы (рейтинговой оценки), %	Оценка	Требования к знаниям
--	---------------	-----------------------------

100-51	«зачтено»	<p>– Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает его на зачете, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал основной и дополнительной литературы, правильно обосновывает принятое решение.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют нормальную степень овладения программным материалом.</p>
50-0	«незачтено»	<p>– Оценка «незачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «незачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрировали низкую степень овладения программным материалом по минимальной планке.</p>

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

Все задания, используемые для контроля компетенций условно можно разделить на две группы: 1) задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения (доклад, ролевая игра); 2) задания, которые дополняют теоретические вопросы экзамена (практические задания, кейс). Выполнение заданий первого типа является необходимым для формирования и контроля ряда умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до экзамена. Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения. В случае невыполнения доклада, студенту необходимо принести письменный текст сообщения на экзамен. В таком случае в ходе экзамена ему могут быть заданы вопросы по теме доклада. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен) включает следующие формы контроля: 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. На подготовку дается 30 минут.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Преподаватель информирует обучающихся о применяемой системе текущего контроля успеваемости на первом занятии, а также доводит до обучающихся информацию о результатах текущего контроля успеваемости во время аудиторных занятий и консультаций.

Текущий контроль успеваемости проводится в письменной и устной формах.

Практические занятия дисциплины Б1.В.ДВ.5.1. «Классификация алкогольных напитков» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к экзамену. К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты. В самом начале изучения учебной дисциплины познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем формируемых знаний и умений, которыми студент должен овладеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для экзамена.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Обучающиеся обязаны посещать все предусмотренные учебным планом занятия и присутствовать на всех мероприятиях текущего контроля успеваемости, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление информации визуально (краткий конспект лекций, основная и дополнительная литература), на лекционных и практических занятиях допускается присутствие ассистента.

Оценка знаний студентов на практических занятиях осуществляется на основе письменных конспектов ответов на вопросы, письменно выполненных практических заданий. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на лекциях звукозаписывающих устройств. Допускается присутствие на занятиях ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Оценка знаний студентов на семинарских занятиях осуществляется в устной форме (как ответы на вопросы, так и практические задания).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушением зрения проводится устно, при этом текст заданий предоставляется в форме, адаптированной для лиц с нарушением зрения (укрупненный шрифт), при оценке используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата не нуждаются в особых формах предоставления учебных материалов. Однако, с учетом состояния здоровья часть занятий может быть реализована дистанционно (при помощи сети «Интернет»). Так, при невозможности посещения лекционного занятия студент может воспользоваться кратким конспектом лекции. При невозможности посещения практического занятия студент должен предоставить письменный конспект ответов на вопросы, письменно выполненное практическое задание. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата проводится на общих основаниях, при необходимости процедура экзамена может быть реализована дистанционно (например, при помощи программы Skype). Для этого по договоренности с преподавателем студент в определенное время выходит на связь для проведения процедуры экзамена. В таком случае вопросы к экзамену и практическое задание выбираются самим преподавателем.

6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 406 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4169.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / И.Э. Цапалова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 219 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4163.html>

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Виноград и вино сквозь века. Том 2 [Электронный ресурс] : монография / В.И. Афанасьев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства Российской академии сельскохозяйственных наук, 2014. — 284 с. — 978-5-902178-61-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/54031.html>
2. Учебный практикум по дисциплине «Виноградарство» [Электронный ресурс] / И.П. Барабаш [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2014. — 104 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47374.html>

6.4. Нормативные правовые документы

Не используются

6.5. Интернет-ресурсы

1. <http://vestnik.uapa.ru/en/issue/2012/01/38/> - Вопросы управления

6.6. Иные источники

1. www.nlr.ru/ - Российская национальная библиотека
2. <http://нэб.рф/> - Национальная электронная библиотека
3. www.rsl.ru/ - Российская государственная библиотека

7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Академия проводит постоянную работу по созданию и системному улучшению условий получения образования людьми с ограниченными возможностями здоровья. В настоящее время здания и территории Академии оснащены лифтами для перевозки инвалидов в колясках, порядка 80% аудиторий и компьютерных классов имеют двери, соответствующие требованиям нормативов, оборудованы пандусы при входе в здания, а также внутри учебных корпусов и общежития, имеются специальные туалеты.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Организован доступ к следующим электронным ресурсам:

Bloomberg

EBSCO Publishing

eLIBRARY.RU

Emerging Markets Information Service

Google Scholar (Google Академия)

IMF eLibrary

JSTOR

New Palgrave Dictionary of Economics – Электронный словарь.

OECD iLibrary

Oxford Handbooks Online

Polpred.com Обзор СМИ

Science Direct - Журналы издательства Elsevier по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике;

SCOPUS

Web of Science

Wiley Online Library

World Bank Elibrary

Архивы научных журналов NEICON

Интернет-сервис «Антиплагиат»

Система Профессионального Анализа Рынков и Компаний «СПАРК»

ЭБС Издательства "Лань"

ЭБС Юрайт

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников»

