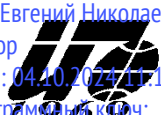


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.06.2024 г. 17:19:45
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
29 июня 2024 г.
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
25 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.20

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
24 мая 2024 г., протокол №09

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н.

Химки 2024

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенции ОПК-3 средствами дисциплины «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов».

Задачи дисциплины:

1) Способствовать формированию у обучающихся способность обеспечивать требуемое качество продукции предприятия общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами;

2) Дать обучающимся теоретические знания по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами	Знает объекты стандартизации и сертификации в сфере гостеприимства и общественного питания; нормативные документы, регулирующие качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; требования нормативных документов по качеству, методы изучения мнения потребителей и заинтересованных сторон, международные и национальные стандарты. Умеет определять, анализировать и оценивать объекты стандартизации и сертификации по качеству оказания услуг

			<p>сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>Владеет навыками определения, анализа и оценки объектов стандартизации и сертификации; навыками использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в сферы гостеприимства и общественного питания; навыками соблюдения требуемого качества процессов оказания услуг сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами.</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	46	46	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	28	28	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	62	62	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	60	60	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		3 ЗС	3 ЛС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	12	-	12
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	-	4
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	4	-	4
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	96	-	96
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	92	-	92
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		3 ЗС	3 ЛС
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы зачетные единицы	108 3	-	108 3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Товар как объект изучения. Потребительная стоимость продовольственных товаров, факторы, ее определяющие. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Химический состав, физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Кодирование информации о товарах. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о структуре, широте, полноте и новизне ассортимента. Нормативные и правовые документы, регламентирующие качество товаров
2	Методы определения качества продовольственных товаров	Качество продовольственных товаров. Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества, в т.ч. безопасность продукции. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения. Основные понятия в области методов определения качества и его оценки. Отбор образцов (проб) пищевых продуктов и составление объединенной пробы для оценки качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов, их достоинства и недостатки. Нормативные и правовые документы, регламентирующие методы определения качества продовольственных товаров
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Гарантийные сроки, режимы и способы хранения пищевых продуктов. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья.

		Изменения пищевых продуктов при хранении. Нормативные документы, регламентирующие условия и сроки хранения продовольственных продуктов
4	Тара и упаковочные материалы	Функции тары и упаковки, основные требования к таре и упаковке. Классификация тары и упаковки. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов, изменения пищевых продуктов при хранении. Нормативные документы, регламентирующие требования к таре. Информация о товаре. Виды, формы и средства товарной информации. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров. Маркировочно условная информация. Знаки соответствия. Рекламно-справочная информация. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы. Нормативные документы о информации на продовольственные товары
5	Экспертиза товаров	Термины и определения. Товарная экспертиза. Экспертная экспертиза. Товароведная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Ветеринарная экспертиза. Применение нормативных документов при проведении экспертизы на продовольственные товары
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Общие положения об идентификации товаров. Виды, способы и методы идентификации. Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы обнаружения. Последствия фальсификации. Применение нормативных документов при проведении идентификации продовольственных товаров
7	Вкусовые товары	Безалкогольные напитки. Естественные и искусственные минеральные воды. Деление естественных минеральных вод в зависимости от содержания активных химических веществ. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков. Экстракты, сиропы, газированные напитки. Оценка качества газированных плодово-ягодных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Сухие напитки. Условия и сроки хранения безалкогольных напитков. Квас. Сырьё для производства хлебного и плодово-ягодного кваса. Основные виды хлебного кваса. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения кваса. Слабоалкогольные напитки. Пиво: химический состав, сырьё и особенности производства. Пиво пастеризованное и не пастеризованное, светлое и тёмное. Требования к

		<p>качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения пива. Алкогольные напитки. Влияние алкоголя на организм человека. Сырьё для производства спирта этилового пищевого. Сорта спирта этилового ректифицированного. Виды и сорта водки. Классификация и ассортимент ликёроводочных изделий. Требования к качеству водки и ликёроводочных изделий. Хранение ликёроводочной продукции. Виноградные вина. Общая технологическая схема производства виноградных вин. Классификация виноградных вин. Требования к качеству. Хранение вин. Дефекты и болезни вин. Игристые вина: особенности получения и формирования потребительских свойств. Плодовые вина: особенности производства, формирование ассортимента. Оценка качества. Хранение. Коньяки: особенности производства, формирование ассортимента. Оценка качества и хранение коньяков. Чай. Потребительские свойства чая. Классификация. Особенности формирования качества и торговых сортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Чайные напитки. Кофе: виды и сорта кофе, закупаемого Россией, формирование потребительских свойств торговых сортов жареного натурального кофе. Растворимый кофе: особенности получения, потребительские свойства, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Кофейные напитки: особенности состава и производства, назначение и использование. Показатели безопасности чая и кофе. Пряности и приправы. Характеристика видов, особенности состава, назначение. Поваренная соль: виды, требования к качеству. Пищевые органические кислоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения. Показатели безопасности. Нормативные документы, регламентирующие качество вкусовых товаров</p>
8	<p>Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы</p>	<p>Особенности химического состава овощей и плодов. Свежие овощи. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи. Генеративные или плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды (настоящие, сложные, ложные), орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов и овощей. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак. Режимы и способы хранения. Упаковка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей. Изменение потребительских свойств свежих плодов и</p>

		<p>овощей при хранении. Процессы дозревания при хранении - особенности плодов и овощей, способных к дозреванию. Классификация и потребительские свойства свежих грибов. Деление на категории в зависимости от товарной и пищевой ценности.</p> <p>Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов.</p> <p>Формирование потребительских свойств квашеных и соленых овощей. Ассортимент квашеных (соленых, моченых) овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы. Основные виды и ассортимент. Показатели качества. Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения. Хранение консервов.</p> <p>Быстрозамороженные овощи и плоды. Потребительские свойства и использование Ассортимент, хранение, использование. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов. Методы и процедура приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие питания.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие качество свежих и переработанных овощей, плодов и грибов.</p>
9	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	<p>Крахмал. Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Свойства крахмала. Виды и отличительные особенности. Требования к качеству крахмала, товарные сорта. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Основные виды крахмалопродуктов и их характеристика, назначение и использование. Сахар. Сырье для производства сахара. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Мед.</p> <p>Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Особенности состава, требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий.</p> <p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва и восточные сладости. Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение. Показатели безопасности крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Нормативные документы,</p>

		регламентирующие качество сахара, меда и кондитерских изделий
10	Зерномучные товары	<p>Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна. Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение. Мука. Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба, их причины и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации. Сухарные и бараночные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Показатели качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Макаронные изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения. Пищевые концентраты. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Овсяные диетические продукты. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности. Особенности транспортирования, хранения. Показатели безопасности зерна, крупы, муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов. Нормативные документы, регламентирующие качество зерномучных товаров</p>
11	Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	<p>Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Кисломолочные продукты. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент,</p>

		<p>показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов.</p> <p>Яйца и яйцепродукты. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.</p> <p>Продукты детского питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания. Нормативные документы, регламентирующие качество молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов</p>
12	Пищевые жиры и масло-жировые продукты	<p>Состав и свойства жиров. Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, хранение растительных масел. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин, спреды, майонез. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения и сроки. Показатели безопасности пищевых жиров. Нормативные документы, регламентирующие качество пищевых жиров и масложировых продуктов</p>
13	Мясо и мясные товары	<p>Мясо животных. Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная</p>

		<p>разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные копчености. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Колбасные изделия. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Колбасы специального назначения. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные (баночные) консервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Новые виды консервов. Требования к качеству. Хранение. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные кулинарные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Методы и процедура приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие питания. Показатели безопасности мяса и мясных товаров. Нормативные документы, регламентирующие качество мяса и мясных товаров</p>
14	Рыба и рыбные продукты	<p>Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая</p>

		<p>характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству, дефекты и их причины, меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов. Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбы и нерыбного сырья. Продукты с заранее заданными свойствами структурой. Формованные продукты. Эмульсионные продукты. Структурированные продукты. Методы и процедура приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие питания. Нормативные документы, регламентирующие качество рыбы и рыбных продуктов.</p>
--	--	---

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО	
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)		ГК/ПА
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	ОПК-3	9	3	1	-	2	-	6
2	Методы определения качества продовольственных товаров	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
4	Тара и упаковочные материалы	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
5	Экспертиза товаров	ОПК-3	9	3	1	-	2	-	6
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
7	Вкусовые товары	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4

8	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
9	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
10	Зерномучные товары	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
11	Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
12	Пищевые жиры и масложировые продукты	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
13	Мясо и мясные товары	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
14	Рыба и рыбные продукты	ОПК-3	7	3	1	-	2	-	4
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ОПК-3	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		108	46	14	-	28	4	62

5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО	
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)		ГК/ПА
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
2	Методы определения качества продовольственных товаров	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
4	Тара и упаковочные материалы	ОПК-3	9	1	1	-	-	-	8
5	Экспертиза товаров	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6
6	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6

7	Вкусовые товары	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6
8	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	ОПК-3	7	1	-	-	1	-	6
9	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
10	Зерномучные товары	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
11	Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
12	Пищевые жиры и масло-жировые продукты	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
13	Мясо и мясные товары	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
14	Рыба и рыбные продукты	ОПК-3	6	-	-	-	-	-	6
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ОПК-3	6	2	-	-	-	2	4
	Всего часов		108	12	4	-	4	4	96

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у

обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений о потребительских свойствах и качестве продовольственных товаров.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о потребительских свойствах и качестве продовольственных товаров.

Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся и умений применять методы определения качества продовольственных товаров.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: практическое задание.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений применять методы определения качества продовольственных товаров.

Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об основах хранения и консервирования пищевых продуктов в деятельности предприятия питания.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об основах хранения и консервирования пищевых продуктов в деятельности предприятия питания.

Тема 4. Тара и упаковочные материалы

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях тары, упаковочных материалов и информации о продукции общественного питания в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях тары, упаковочных материалов и информации о продукции общественного питания в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Экспертиза товаров

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся и умений осуществлять элементы экспертизы товаров в работе предприятия питания.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: практическое задание.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений осуществления элементов экспертизы товаров в работе предприятия питания.

Тема 6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях и методах идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях и методах идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров в индустрии гостеприимства.

Тема 7. Вкусовые товары

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях вкусовых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях вкусовых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 8. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях свежих и переработанных овощей, плодов и грибов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях свежих и переработанных овощей, плодов и грибов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 10. Зерномучные товары

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях зерновых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях зерновых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 11. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 12. Пищевые жиры и масложировые продукты

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях пищевых жиров и масложировых продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в

избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях пищевых жиров и масложировых продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 13. Мясо и мясные товары

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях мяса и мясных товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях мяса и мясных товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 14. Рыба и рыбные продукты

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об особенностях рыбы и рыбных продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях рыбы и рыбных продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о потребительских свойствах и качестве продовольственных товаров.

Тема 2. Методы определения качества продовольственных товаров

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений применять методы определения качества продовольственных товаров.

Тема 3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об основах хранения и консервирования пищевых продуктов в деятельности предприятия питания.

Тема 4. Тара и упаковочные материалы

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях тары, упаковочных материалов и информации о продукции общественного питания в индустрии гостеприимства

Тема 5. Экспертиза товаров

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений осуществления элементов экспертизы товаров в работе предприятия питания.

Тема 6. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях и методах идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров в индустрии гостеприимства.

Тема 7. Вкусовые товары

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях вкусовых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 8. Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях свежих и переработанных овощей, плодов и грибов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 10. Зерномучные товары

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях зерновых товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 11. Молоко, молочные продукты, яйца и яйцепродукты

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях молока, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 12. Пищевые жиры и масложировые продукты

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях пищевых жиров и масложировых продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 13. Мясо и мясные товары

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях мяса и мясных товаров в работе предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 14. Рыба и рыбные продукты

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях рыбы и рыбных продуктов в работе предприятия индустрии гостеприимства.

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543905>
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544499>
3. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие : [16+] / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : РИПО, 2019. — 360 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599938>
4. Основы товароведения : учебное пособие : [16+] / В. Е. Сычко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.] ; под ред. В. Е. Сычко. — Минск : РИПО, 2019. — 264 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>
5. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2021. — 412 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621686>

8.2. Дополнительная литература

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 374 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
2. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 328 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 950 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
4. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко, А. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 660 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> — Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;

4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.пф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.пф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.пф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. <https://cgon.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;

35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
43. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
46. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).