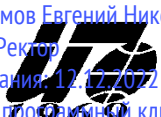


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.02.2022 11:16:51
Уникальный провайдерский ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b74c3323cc41cc52543



Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
15 июня 2022 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
14 июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологии и организация услуг питания в индустрии туризма»

по направлению подготовки 43.03.02 Туризм
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.05.02

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
20 мая 2022 г., протокол №10

Разработчик: Венецкая О.С.,
старший преподаватель кафедры туризма
и гостиничного дела

Химки
2022

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенции ОПК-1 средствами дисциплины «Технологии и организация услуг питания».

Задачи дисциплины:

- способствовать формированию теоретических знаний в области предоставления качественных услуг в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания;
- развивать знания обучающихся о принципах организации обслуживания на предприятиях общественного питания, соответствующих применяемым стандартам и требованиям потребителей;
- способствовать формированию у студентов способности применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере.

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):

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере	ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной туристской деятельности. ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в сфере туризма.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности предприятия общественного питания • термины, категории и объекты гостеприимства, и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства • особенности обслуживания и организацию питания иностранных туристов на предприятиях питания различных типов • отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять на практике принципы, методы, модели, технологии и организации обслуживания в предприятиях общественного питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками внедрения и использования основных правил

			предоставления услуг и методов анализа на производстве <ul style="list-style-type: none"> • методами нахождения наиболее выгодных условий предоставления качественных услуг
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Технологии и организация услуг питания в индустрии туризма» относится к обязательным дисциплинам ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенция, формируемая дисциплиной «Технологии и организация услуг питания в индустрии туризма», 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	
		7	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	40	40	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	12	12	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР)	24	24	-
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	68	68	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	66	66	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации (зачет)	зачет	зачет	-
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы	
		4 ЛС	5 ЗС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	16	12	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	6	6	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР)	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)	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	92	60	32
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	88	60	28
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
Форма промежуточной аттестации (зачет)	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	72	36
зачетные единицы	3	2	1

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Основы организации общественного питания	<p>Организационная структура общественного питания</p> <p>Роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности предприятия общественного питания</p> <p>Термины, категории и объекты гостеприимства, и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства</p> <p>Классификация предприятий общественного питания</p> <p>Характеристика основных типов предприятий общественного питания</p> <p>Характеристика услуг общественного питания</p>

2	<p>Организация и технология обслуживания питания в гостиничных комплексах</p>	<p>Организация питания в гостиницах, условия питания и методы обслуживания, виды сервиса Характеристика и особенности составления меню Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах Организация обслуживания гостей на высшем уровне Организация обслуживания и питания иностранных туристов Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах Применение технологических новаций в организации питания туристов. Отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах</p>
3	<p>Организация обслуживания на предприятиях питания различных типов</p>	<p>Схемы предоставления услуг питания в ресторанах, барах, кафе Схемы предоставления услуг питания в кофейнях, чайных, столовых, предприятиях быстрого питания Принципы, методы, модели, технологии и организации обслуживания в предприятиях общественного питания</p>
4	<p>Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании, требования к обслуживающему персоналу</p>	<p>Этапы технологии и организации обслуживания персоналом ресторанов, баров, кафе, кофеен и других типов предприятий общественного питания. Общие положения, подготовка зала к обслуживанию, порядок обслуживания Общие правила подачи и потребления некоторых видов продукции Общие принципы оформления блюд, организация банкетов и приемов, специальные формы обслуживания Современные виды услуг и формы обслуживания Требования к обслуживающему персоналу ресторанов, баров, кафе Правила этикета и нормы поведения за столом. Современное программное обеспечение, применяемое в организации обслуживания туристов в процессе предоставления услуг питания.</p>
5	<p>Контроль организации питания и качества предоставляемых услуг с целью обеспечения конкурентоспособности</p>	<p>Опросные листы для обслуживающего персонала Нормативные документы, регламентирующие уровень качества предоставляемых услуг в сфере питания Внедрение и использование основных правил предоставления услуг и методов анализа на производстве Методы нахождения наиболее выгодных условий предоставления качественных услуг</p>

1. Основы организации общественного питания	ОПК-1	20	4	2	-	2	-	16
2. Организация и технология обслуживания питания в гостиничных комплексах	ОПК-1	22	4	2	-	2	-	18
3. Организация обслуживания на предприятиях питания различных типов	ОПК-1	18	-	-	-	-	-	18
4. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании, требования к обслуживающему персоналу	ОПК-1	22	4	2	-	2	-	18
5. Контроль организации питания и качества предоставляемых услуг с целью обеспечения конкурентоспособности	ОПК-1	18	-	-	-	-	-	18
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-1	2	2	-	-	-	2	-
Форма промежуточной аттестации (зачет)	ОПК-1	6	2	-	-	-	2	4
Всего часов		108	16	6	-	6	4	92

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. Основы организации общественного питания

Цель занятия: формировать готовность у обучаемых анализировать организационную структуру предприятия общественного питания, охарактеризовать основные типы предприятий общественного питания, охарактеризовать услуги общественного питания.

Компетенция: ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: групповая дискуссия.

Основная тема (либо проблема) для обсуждения: этапы и технологии организации обслуживания на предприятиях питания различных типов.

Вопросы для обсуждения:

1. Термины, категории и объекты гостеприимства, и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства
2. Роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности предприятия общественного питания
3. Какова организационная структура общественного питания?
4. Каковы основные классификационные признаки предприятий общественного питания?
5. Каковы характерные признаки основных типов предприятий общественного питания?
6. Каковы этапы технологии и организации обслуживания на предприятиях общественного питания?
7. Каковы особенности ресторанов с национальной кухней и обслуживание иностранных гостей и туристов?
8. Каковы особенности обслуживания праздничных мероприятий?
9. Каковы специальные формы обслуживания?
10. Каковы особенности ресторанного сервиса?
11. В чем заключаются особенности условий питания и методов обслуживания на предприятиях общественного питания?
12. Каковы виды сервиса на предприятиях общественного питания?
13. Каковы особенности составления меню?

Тема 2. Организация и технология обслуживания питания в гостиничных комплексах

Цель занятия: формировать готовность у обучаемых анализировать организацию питания, условия питания, методы питания в гостиницах и новации, применяемые в организации питания туристов.

Компетенция: ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: доклад в форме презентации.

Основная тема (либо проблема) для обсуждения: особенности планировочных решений блока питания при гостиницах, проблемы организации обслуживания гостей на

высшем уровне, особенности организации и технологии диетического питания в современное время.

Темы докладов:

1. В чем особенности услуг предприятий общественного питания в гостиничных комплексах?
2. В чем заключаются характерные особенности организации диетического питания в гостиничных комплексах?
3. В чем особенности профессиональной подготовки обслуживающего персонала в гостиничных комплексах?
4. В чем особенности обслуживания в ресторанах и кафе гостиничного комплекса?
5. В чем заключается роль нормативных документов в области гостиничного хозяйства?
6. В чем особенности организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)?
7. Какова роль этической культуры работников предприятий общественного питания?
8. Особенности обслуживания и организацию питания иностранных туристов на предприятиях питания различных типов.
9. Отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 3. Организация обслуживания на предприятиях питания различных типов

Цель занятия: формировать у обучаемых знания в организации схем предоставления услуг питания в ресторанах, барах, в кофейнях, чайных, столовых, предприятиях быстрого питания.

Компетенция: ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: тестирование.

Основная тема (либо проблема) для обсуждения: основы организации обслуживания на предприятиях питания различных типов в современных условиях.

Выполнение **теста** на выявление сформированности знаний об особенностях обслуживания и организации питания иностранных туристов на предприятиях питания различных типов; об отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 4. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании, требования к обслуживающему персоналу

Цель занятия: формировать у обучаемых способность к общению с потребителями в процессе обслуживания на предприятиях питания и способность обеспечения процесса обслуживания с учетом новаций и современного программного обеспечения в сфере туризма.

Компетенция: ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере

Тип занятия: практическое занятие.

Форма проведения: решение кейс-задачи.

Основная тема (либо проблема) для обсуждения: ознакомление с памяткой «Правила по культуре обслуживания гостей» с целью получения ответа на поставленный вопрос:

- Каковы основные положения профессионального кодекса работника ресторана?

- По результатам изучения документа проиллюстрировать применение этих положений на примере местных ресторанов (по выбору студента).

Решение *кейс-задачи* на выявление сформированности умений применять на практике принципы, методы, модели, технологии организации обслуживания в предприятиях общественного питания.

Тема 5. Контроль организации питания и качества предоставляемых услуг

Цель занятия: формировать у обучаемых знание нормативных документов, регламентирующих уровень качества предоставляемых услуг в сфере питания.

Компетенция: ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в туристской сфере.

Тип занятия: практическое занятие.

Форма проведения: решение кейс-задачи.

Основная тема (либо проблема) для обсуждения: охарактеризовать нормативно – правовые документы РФ, систематизирующие услуги массового питания и объяснение цели такого регулирования.

Решение *кейс-задачи* на выявление сформированности умений применять на практике принципы, методы, модели, технологии организации обслуживания в предприятиях общественного питания.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

1. Основы организации общественного питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому и практическому занятиям.

Вопросы для подготовки к дискуссии:

1. Термины, категории и объекты гостеприимства, и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства
2. Роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности предприятия общественного питания
3. Какова организационная структура общественного питания?
4. Каковы основные классификационные признаки предприятий общественного питания?
5. Каковы характерные признаки основных типов предприятий общественного питания?
6. Каковы этапы технологии и организации обслуживания на предприятиях общественного питания?
7. Каковы особенности ресторанов с национальной кухней и обслуживание иностранных гостей и туристов?
8. Каковы особенности обслуживания праздничных мероприятий?
9. Каковы специальные формы обслуживания?
10. Каковы особенности ресторанного сервиса?
11. В чем заключаются особенности условий питания и методов обслуживания на предприятиях общественного питания?
12. Каковы виды сервиса на предприятиях общественного питания?
13. Каковы особенности составления меню?

2. Организация и технология обслуживания питания в гостиничных комплексах

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому и практическому занятиям.

Темы для подготовки докладов в форме презентации:

1. В чем особенности услуг предприятий общественного питания в гостиничных комплексах?
2. В чем заключаются характерные особенности организации диетического питания в гостиничных комплексах?
3. В чем особенности профессиональной подготовки обслуживающего персонала в гостиничных комплексах?
4. В чем особенности обслуживания в ресторанах и кафе гостиничного комплекса?
5. В чем заключается роль нормативных документов в области гостиничного хозяйства?
6. В чем особенности организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)?
7. Какова роль этической культуры работников предприятий общественного питания?
8. Особенности обслуживания и организацию питания иностранных туристов на предприятиях питания различных типов.
9. Отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

3. Организация обслуживания на предприятиях питания различных типов

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому и практическому занятиям.

Подготовка к выполнению *теста* на выявление сформированности знаний об особенностях обслуживания и организации питания иностранных туристов на предприятиях питания различных типов; об отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

4. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании, требования к обслуживающему персоналу

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому и практическому занятиям.

Подготовка к решению *кейс-задачи* на выявление сформированности умений применять на практике принципы, методы, модели, технологии организации обслуживания в предприятиях общественного питания.

5. Контроль организации питания и качества предоставляемых услуг

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому и практическому занятиям.

Подготовка к решению *кейс-задачи* на выявление сформированности умений применять на практике принципы, методы, модели, технологии организации обслуживания в предприятиях общественного питания.

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 учебной 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. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950>
2. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722>
3. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва :

Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>

8.2. Дополнительная литература

1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017 (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>)
3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <http://www.russiatourism.ru> - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства экономического развития;
2. <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;
3. <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации;
4. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
5. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
6. 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;
7. 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. 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 43.03.02 Туризм 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).