Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.10.2024 11:19:45
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

«Организация питания в санаторно-курортных комплексах»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.ДВ.03.02

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-2 средствами дисциплины «Организация питания в санаторно-курортных комплексах».

Задачи дисциплины:

1) Способствовать пониманию обучающимися проблем развития рынка услуг общественного питания;

2) Способствовать формированию способности обучающихся планировать производственную программу предприятия питания санаторно-курортной организации и составлять план-меню;

3) Способствовать формированию умений планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений предприятия питания санаторно-курортной организации.

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
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основы организации и планирования деятельностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, виды управленческих решений и методы их разработки, отечественный и международный опыт управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания. Умеет определять цели и задачи управления предприятий сферы гостеприимства и

		ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	общественного питания, применять методы разработки управленческих решений, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания, навыками мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания, осуществления мониторинга и контроля структурных подразделений и отдельных сотрудников

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Организация питания в санаторно-курортных комплексах» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Организация питания в санаторно-курортных комплексах», 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	
		5	**-**
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	52	52	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	32	32	-
- 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	56	56	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	54	54	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой		
Общая трудоемкость дисциплины: часы зачетные единицы	108 3	108 3	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 ЗС	**4** ЛС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	12	8	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	4	4	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 ЗС	**4** ЛС
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	64	32
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	92	64	28
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой		
Общая трудоемкость дисциплины: часы зачетные единицы	108 3	72 2	36 1

5. Содержание дисциплины
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Типы предприятий питания в санаторно-курортных организациях	Функции общественного питания в санаторно-курортных организациях Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания согласно нормативным документам
2	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии питания в санаторно-курортной организации	Организация продовольственного снабжения Организация материально-технического снабжения Характеристика складского хозяйства Оперативное планирование производства и технологические документы Структура производства Создание оптимальных условий труда Требования к организации рабочих мест
3	Организация производства на предприятиях питания в	Организация продовольственного снабжения Организация материально-технического снабжения Характеристика складского хозяйства Производство полуфабрикатов в овощном цехе на

	санаторно-курортных организациях	предприятиях общественного питания Организация работы мясо-рыбного цеха Организация работы горячего цеха, холодного цеха, кулинарного цеха, мучных кондитерских изделий. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы линии раздачи и презентации блюд Контроль качества выпускаемой продукции
4	Характеристика торговой части предприятий питания в санаторно-курортных организациях	Характеристика и требования к торговым помещениям на предприятиях общественного питания Характеристика и требования к торговой мебели на предприятиях общественного питания Характеристика и требования к буфетам, барам на предприятиях общественного питания Требования к кассовым залам на предприятиях общественного питания Характеристика и требования к моечным столовой посуды на предприятиях питания в санаторно-курортных организациях

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.	Типы предприятий питания в санаторно-курортных организациях	ОПК-2	24	12	4	-	8	-	12
2.	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии питания в санаторно-курортной организации	ОПК-2	26	12	4	-	8	-	14
3	Организация производства на предприятиях питания в санаторно-курортных организациях	ОПК-2	26	12	4	-	8	-	14
4	Характеристика торговой части предприятий питания в санаторно-курортных организациях	ОПК-2	26	12	4	-	8	-	14
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими	ОПК-2	2	2	-	-	-	2	-

	работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)								
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ОПК-2	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		108	52	16	-	32	4	56

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.	Типы предприятий питания в санаторно-курортных организациях	ОПК-2	24	2	1	-	1	-	22
2.	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии питания в санаторно-курортной организации	ОПК-2	24	2	1	-	1	-	22
3	Организация производства на предприятиях питания в санаторно-курортных организациях	ОПК-2	28	2	1	-	1	-	26
4	Характеристика торговой части предприятий питания в санаторно-курортных организациях	ОПК-2	24	2	1	-	1	-	22
	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-2	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ОПК-2	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. Типы предприятий питания в санаторно-курортных организациях

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об основных функциях управления подразделениями предприятий питания в санаторно-курортных организациях.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об основных функциях управления подразделениями предприятий питания в санаторно-курортных организациях.

Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии питания в санаторно-курортной организации

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся и умений принимать управленческие решения по организации снабжения складского хозяйства предприятий питания в санаторно-курортных организациях.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: практическое задание.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений принимать управленческие решения по организации снабжения складского хозяйства предприятий питания в санаторно-курортных организациях.

Тема 3. Организация производства на предприятиях питания в санаторно-курортных организациях

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений о технологии организации производства на предприятии питания в санаторно-курортных организациях.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о технологии организации производства на предприятии питания в санаторно-курортных организациях.

Тема 4. Характеристика торговой части предприятий питания в санаторно-курортных организациях

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся и умений принимать управленческие решения по организации работы торговой части предприятия питания в санаторно-курортных организациях.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: практическое задание.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений принимать управленческие решения по организации работы торговой части предприятия питания в санаторно-курортных организациях.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Типы предприятий питания в санаторно-курортных организациях

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об основных функциях управления подразделениями предприятий питания в санаторно-курортных организациях.

Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятии питания в санаторно-курортной организации

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

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений принимать управленческие решения по организации снабжения складского хозяйства предприятий питания в санаторно-курортных организациях.

Тема 3. Организация производства на предприятиях питания в санаторно-курортных организациях

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о технологии организации производства на предприятии питания в санаторно-курортных организациях.

Тема 4. Характеристика торговой части предприятий питания в санаторно-курортных организациях

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

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений принимать управленческие решения по организации работы торговой части предприятия питания в санаторно-курортных организациях.

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. 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. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512610

4. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518335

5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685

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. 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

3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511182

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, радел «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.рф/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-zakonodatel-stva/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.рф - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
15. https://www.tourdom.ru - Профессиональный портал о туризме;
16. https://profi.travel - Профессиональной 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 Общеросийского 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.rospotrebnadzor.ru - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. https://cgon.rospotrebnadzor.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).