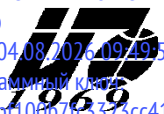


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.08.2026 09:49:59
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf106b7fc3323cc41cc52545



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

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
24 июня 2026 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,
профиль «Организация и управление в международном гостиничном бизнесе»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.26

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
21 мая 2026 г., протокол №09

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н., доцент
Рецензент: Перла Я.Н., управляющая отелем
«Benedict Hotel&SPA», ООО «Никольское»

Химки 2026

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенций ОПК-1 средствами дисциплины «Кухни народов мира».

Задачи дисциплины:

- формирование теоретических знаний в области производства кулинарной продукции за рубежом;
- изучение принципов формирования национальных кухонь и позиционирование их среди других кулинарных традиций;
- формирование представления обучающихся о многообразии сортов вин в мире.

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
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает профессиональные стандарты обслуживания, роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, термины, категории и объекты гостеприимства и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства, особенности обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологические новации и современные программные продукты, отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах. Умеет применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, технологические новации и специализированные программные продукты, организовывать и контролировать процессы

			обслуживания, применять на практике принципы, методы, модели, технологии и организации обслуживания в предприятиях общественного питания. Владеет навыками применения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности и современным программным обеспечением в туристской деятельности, методами нахождения наиболее выгодных условий предоставления качественных услуг, навыками внедрения и использования основных правил предоставления услуг и методов анализа на производстве.
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Кухни народов мира» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана. Компетенции, формируемые дисциплиной «Кухни народов мира», 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	
		4	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	36	36	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	16	16	-
- 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	36	36	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		4	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	34	34	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	72	72	-
зачетные единицы	2	2	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Национальные кухни народов стран Европы: Западная, Центральная, Восточная и Северная Европа	Религиозные, социально-экономические и географические (в том числе климатические) факторы, оказавшие влияние на формирование европейской кухни. Английская кухня, кухни Соединенного королевства Великобритании (Англия, Шотландия, Уэльс) и Республики Ирландия. Французская кухня, придворная изысканная кухня, региональная кухня (Эльзас, Лотарингия, Шампань, Нормандия, Бретань, Долина Луары, Бордо и Гасконь, Лангедок, Руссильон и Прованс, Лионне и Бургонь, Овернь, Лимузен и Перигор, Париж и Иль-де-Франс), общераспространенная кухня, классическая и «новая» кухни. Немецкая кухня, придворная кухня Австро-Венгерского государства. Региональная кухня Западной и Восточной Германии, Австрии, Швейцарии, общераспространенная немецкая кухня. Итальянская кухня, придворная кухня, региональная кухня, общераспространенная кухня, Ватикан – «государство в государстве» – резиденция папы, главы римско-католической церкви, традиции, обрядовая кухня. Кухни народов Скандинавских стран, особенности питания народов Скандинавских стран, режим питания. Кухни стран Восточной Европы, особенности питания народов Восточной Европы. Кухни стран СНГ, особенности питания народов Закавказья, Средней Азии, Украины, Белоруссии, стран Балтии

2	Национальные кухни народов Азии (Восточной, Юго-Восточной, Южной)	Китайская кухня, экзотическая придворная кухня китайских императоров, летописные тексты «Чжоу Ли», «Ли Ци». «Главы о естественных вкусах», «Ци мин яо шу» (ученый Цзя Сидзи) – трактаты по теории приготовления пищи. «Рецепты» (Вэй Цуаянь) – трактат о внешнем виде и форме блюд. Региональная кухня: провинции Сычуань, Гуандун, Фуцзянь, Хунань, Аньхой, Чжэцзян, Шаньдунь, города Пекин, Сюйчжоу. Тайская кухня, режим питания народов Юго-Восточной Азии. Индийская кухня, режим питания народов стран Южной Азии, в том числе Индии. Влияние религиозных верований народа на питание.
3	Национальные кухни народов Северной и Латинской Америки	Особенности питания народов Северной и Латинской Америки, питание древних майя и ацтеков, современные теории о питании. Режим питания американцев, последовательность подачи блюд, особенности составления меню блюд американской и латиноамериканской кухни.
4	Национальные кухни народов Среднего и Ближнего Востока	Религиозные, социально-экономические и географические (в том числе климатические) факторы, оказавшие влияние на формирование еврейской и арабской кухонь народов Востока.
5	Национальные кухни народов Африки, Австралии, Океании	Религиозные, социально-экономические и географические (в том числе климатические) факторы, оказавшие влияние на формирование национальных кухонь Африки, Австралии, Океании. Режим питания народов Африки, Австралии, Океании
6	Сорта вин мира	Основные винодельческие регионы Европы и мира. Вина США: вина Калифорнии, типы и характеристики вин, сорта винограда, позиция на мировом рынке. Вина Латинской Америки: Бразилия / Аргентина / Чили / Уругвай, типы и характеристики вин, сорта винограда, позиция на мировом рынке. Вина Австралии и Новой Зеландии: винодельческие регионы (Восточная Австралия / Мальборо), типы и характеристики вин, сорта винограда, позиция на мировом рынке. Вина Южной Африки: винодельческие регионы, типы и характеристики вин, сорта винограда, позиция на мировом рынке. Вина Китая: винодельческие регионы, типы и характеристики вин, сорта винограда, позиция на мировом рынке.

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.	Национальные кухни народов стран Европы: Западная, Центральная, Восточная и Северная Европа	ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6
2.	Национальные кухни народов Азии (Восточной, Юго-Восточной, Южной)	ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6
3.	Национальные кухни народов Северной и Латинской Америки	ОПК-1	8	4	2	-	2	-	4
4.	Национальные кухни народов Среднего и Ближнего Востока	ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6
5.	Национальные кухни народов Африки, Австралии, Океании	ОПК-1	8	4	2	-	2	-	4
6.	Сорта вин мира	ОПК-1	20	12	6	-	6	-	8
	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	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ОПК-1	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		72	36	16	-	16	4	36

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. Национальные кухни народов стран Европы: Западная, Центральная, Восточная и Северная Европа

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о блюдах национальной кухни народов Европы: Западная, Центральная, Восточная и Северная Европа.

Компетенции:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 2. Национальные кухни народов Азии (Восточной, Юго-Восточной, Южной)

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о блюдах национальной кухни народов Азии (Восточной, Юго-Восточной, Южной).

Компетенции:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 3. Национальные кухни народов Северной и Латинской Америки

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о блюдах национальной кухни народов Северной и Латинской Америки.

Компетенции:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 4. Национальные кухни народов Среднего и Ближнего Востока

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о блюдах национальной кухни народов Среднего и Ближнего Востока.

Компетенции:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 5. Национальные кухни народов Африки, Австралии, Океании

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о блюдах национальной кухни народов Африки, Австралии, Океании.

Компетенции:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и

организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 6. Сорты вин мира

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о мировых сортах вин.

Компетенции:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Национальные кухни народов стран Европы: Западная, Центральная, Восточная и Северная Европа

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 2. Национальные кухни народов Азии (Восточной, Юго-Восточной, Южной)

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 3. Национальные кухни народов Северной и Латинской Америки

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о

профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 4. Национальные кухни народов Среднего и Ближнего Востока

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 5. Национальные кухни народов Африки, Австралии, Океании

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

Тема 6. Сорты вин мира

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о профессиональных стандартах обслуживания, роли технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, терминах, категориях и объектах гостеприимства и составляющих элементах обслуживания в сфере гостеприимства, особенностях обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологических новациях и современных программных продуктах, отечественном и зарубежном опыте в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах.

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. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589024>
2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566365>
3. Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Технология производства ресторанной продукции : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 67 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590290>
4. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. —

258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585961>

5. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 661 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20324-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585282>

6. Зармаев, А. А. Переработка винограда : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 83 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19533-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589823>

7. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебник для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05900-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584691>

8. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588649>

9. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585062>

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585128>

11. 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, 2026. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584294>

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587362>

8.2. Дополнительная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584926>

2. Бытовая культура и этикет народов мира: межкультурная коммуникация : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Таратухиной, С. Н. Безус. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование)

образование). — ISBN 978-5-534-17179-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587423>

3. Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Технология и организация производства : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18098-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590289>

4. Васюкова, А. Т. Химия вина : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 59 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19517-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590309>

5. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586053>

6. Зармаев, А. А. Биология винограда : учебник для вузов / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 132 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19522-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589822>

7. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 426 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15737-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587546>

8. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587395>

9. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585108>

10. Проектирование и строительство винодельческих предприятий с основами планирования и технологии отрасли : учебник для вузов / под редакцией Е. А. Ольховатова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 430 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19578-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588734>

11. Технология виноделия : учебник для вузов / Г. И. Касьянов, Е. А. Ольховатов, А. В. Христюк, В. Т. Христюк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 200 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19536-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589825>

12. Технология и оборудование винодельческого производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. А. Ольховатова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 200 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19516-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589826>

13. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583189>
14. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587137>
15. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебник для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562516>

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/elektronnnye-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-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.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
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 «Юрайт»;
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 43.03.03 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).