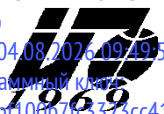


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.08.2026 09:49:59
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf106b7fc5323cc41cc52545



**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

**«КУЛЬТУРА СЕРВИСА В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,
профиль «Организация и управление в международном гостиничном бизнесе»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.ДВ.01.01

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 УК-5; ОПК-3 средствами дисциплины «Культура сервиса в туризме и гостеприимстве».

Задачи дисциплины:

- 1) способствовать формированию у обучающихся способности воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- 2) развитие у обучающихся способности обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере туризма и гостеприимства.

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
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте. УК-5.2. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в этическом контексте. УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в философском контексте.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы этики и межкультурной коммуникации Умеет толерантно воспринимать специфику межкультурного разнообразия с соблюдением этических и межкультурных норм с учетом социально-исторического и философского контекста Владеет навыками межкультурного взаимодействия на основе анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры и социальных конфликтов в межкультурной коммуникации
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество	Знает объекты стандартизации и сертификации в сфере гостеприимства и общественного питания; нормативные документы, регулирующие качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; требования нормативных документов по качеству,

		процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами	методы изучения мнения потребителей и заинтересованных сторон, международные и национальные стандарты. Умеет определять, анализировать и оценивать объекты стандартизации и сертификации по качеству оказания услуг сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Владеет навыками определения, анализа и оценки объектов стандартизации и сертификации; навыками использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в сферы гостеприимства и общественного питания; навыками соблюдения требуемого качества процессов оказания услуг сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами.
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Культура сервиса в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Культура сервиса в туризме и гостеприимстве», 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	
		2	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	60	60	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	28	28	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	28	28	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		2	-
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	120	120	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	86	86	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	-
Форма промежуточной аттестации	экзамен		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	180	180	-
зачетные единицы	5	5	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
Раздел 1. Культура сервиса в туризме и гостеприимстве		
1.1.	Сервис и клиентоориентированность	Основные понятия: сервис, культура сервиса, клиентоориентированный подход и др. Критерии клиентоориентированности. Концепция сервиса. Особенности российского менталитета, межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Оценка явлений культуры. Особенности обслуживания в туризме и гостеприимстве. Качество оказания услуг индустрии туризма и гостеприимства.
1.2.	Потребитель услуг в индустрии туризма и гостеприимства	Особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Классификация потребителей услуг в туризме и гостеприимстве. Психологический подход к обслуживанию потребителя услуг в туризме и

		гостеприимстве. Обеспечение требуемого качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
1.3.	Культура сервиса в индустрии туризма и гостеприимства	Мораль, этика, принципы межкультурной коммуникации. Профессиональная этика сотрудника. Особенности профессионального поведения. Социальные роли. Стили обслуживания гостя. Культура общения с гостем, культура речи. Учет особенностей межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Этикет телефонных переговоров и переписки. Морально-психологический климат в коллективе и их влияние на качество оказания услуг индустрии туризма и гостеприимства.
1.4.	Жалобы и конфликты в индустрии туризма и гостеприимства	Конфликт и конфликтная ситуация. Причины возникновения конфликтов. Решение и предотвращение конфликтных ситуаций с учетом межкультурного разнообразия общества. Анализ и пересмотр своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации. Взаимосвязь между жалобами клиента и качеством оказания услуг индустрии туризма и гостеприимства.
1.5.	Стандарты обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства	Объекты стандартизации в индустрии туризма и гостеприимства. Стандарты внешнего вида: форма, имидж. Стандарты поведения, стандарты выполнения профессиональных функций специалиста той или иной службы предприятия сферы туризма и гостеприимства. Требования национальных и международных стандартов области оказания туристских услуг. Оценка и обеспечение качества оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.
Раздел 2. Культура сервиса сомелье		
2.1.	Роль сомелье в гостинично-ресторанном сервисе	Сомелье в гостинично-ресторанном сервисе. Вина, терруары, сорта винограда, подача вина и инвентарь сомелье. Обзор винодельческих регионов, Сорта винограда, терруары и географическое положение.
2.2.	Классификация вин и сорта винограда	От лозы до бокала: лоза, виноград и вино, различные типы вин, красные, белые, розовые, сухие, полусладкие, крепленые, игристые вина: шампанское, вина с органической сертификацией. Вино за столом. Сочетание вина и еды: дегустация (виды дегустации, температура подачи и т. д.), сочетание вина и еды: основы, эволюция принципов сочетания вина и еды.

		Продажа вина за столом. Винная карта, объемы бутылок (стандартная бутылка, полубутылка и т. д.), важность продажи вина по бокалам.
--	--	--

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	
Раздел 1. Культура сервиса в туризме и гостеприимстве									
1.1	Сервис и клиентоориентированность	ОПК-3	22	8	4	-	4	-	14
1.2	Потребитель услуг в индустрии туризма и гостеприимства	УК-5	22	8	4	-	4	-	14
1.3	Культура сервиса в индустрии туризма и гостеприимства	УК-5 ОПК-3	22	8	4	-	4	-	14
1.4	Жалобы и конфликты в индустрии туризма и гостеприимства	УК-5	22	8	4	-	4	-	14
1.5	Стандарты обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-3	22	8	4	-	4	-	14
Раздел 2. Культура сервиса сомелье									
2.1	Роль сомелье в гостинично-ресторанном сервисе	УК-5 ОПК-3	12	4	2	-	2	-	8
2.2	Классификация вин и сорта винограда	УК-5 ОПК-3	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)	УК-5 ОПК-3	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	УК-5 ОПК-3	36	2	-	-	-	2	34
	Всего часов		180	60	28	-	28	4	120

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.)

Раздел 1. Культура сервиса в туризме и гостеприимстве

Тема 1.1. Сервис и клиентоориентированность

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений о качестве оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства с учетом мнения потребителей.

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: дискуссия, доклад в форме презентации

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о требуемом качестве процессов оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Выступление с докладом в форме презентации с целью выявления сформированности знаний о требуемом качестве процессов оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Тема 1.2. Потребитель услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах при обслуживании клиентов в сфере туризма и гостеприимства.

Компетенции:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: дискуссия.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о требуемом качестве

процессов оказания потребителям разных типов услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Тема 1.3. Культура сервиса в индустрии туризма и гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о качестве оказания услуг в сфере туризма и гостеприимства с учетом особенностей межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Компетенции:

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

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Тип занятия: семинар

Форма проведения: дискуссия, групповой проект.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о способах обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Выполнение группового проекта на выявление сформированности умений оценивать и обеспечивать качество оказания туристских услуг, воспринимая межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Тема 1.4. Жалобы и конфликты в индустрии туризма и гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах при работе с жалобами потребителей в сфере туризма и гостеприимства.

Компетенции:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: дискуссия, профессионально ориентированная задача.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Выполнение профессионально ориентированной задачи на выявление сформированности умений оценивать и обеспечивать качество оказания услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства, воспринимая межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Тема 1.5. Стандарты обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений о качестве оказания услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов.

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар

Форма проведения: дискуссия, групповой проект.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о стандартизации услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства в целях обеспечения требуемого качества процесса оказания услуг.

Выполнение группового проекта на выявление сформированности умений оценивать и обеспечивать качество оказания услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства.

Раздел 2. Культура сервиса сомелье

Тема 2.1. Роль сомелье в гостинично-ресторанном сервисе

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений о качестве оказания услуг сомелье.

Компетенции:

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

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Тип занятия: семинар

Форма проведения: дискуссия.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о способах обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг сомелье.

Тема 2.2. Классификация вин и сорта винограда

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений о классификации вин и сортах винограда как основе качественного сервиса сомелье.

Компетенции:

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

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Тип занятия: семинар

Форма проведения: дискуссия.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о способах обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг сомелье с учетом межкультурного разнообразия с соблюдением этических и межкультурных норм.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Раздел 1. Культура сервиса в туризме и гостеприимстве

Тема 1.1. Сервис и клиентоориентированность

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о требуемом качестве процессов оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Подготовка доклада в форме презентации с целью выявления сформированности знаний о требуемом качестве процессов оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Тема 1.2. Потребитель услуг в индустрии туризма и гостеприимства

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о требуемом качестве процессов оказания потребителям разных типов услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Тема 1.3. Культура сервиса в индустрии туризма и гостеприимства

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о способах обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений оценивать и обеспечивать качество оказания туристских услуг, воспринимая межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Тема 1.4. Жалобы и конфликты в индустрии туризма и гостеприимства

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Подготовка к решению профессионально ориентированной задачи на выявление сформированности умений оценивать и обеспечивать качество оказания услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства, воспринимая межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Тема 1.5. Стандарты обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о стандартизации услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства в целях обеспечения требуемого качества процесса оказания услуг.

Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений оценивать и обеспечивать качество оказания услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства.

Раздел 2. Культура сервиса сомелье

Тема 2.1. Роль сомелье в гостинично-ресторанном сервисе

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о способах обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг сомелье.

Тема 2.2. Классификация вин и сорта винограда

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о способах обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг сомелье с учетом межкультурного разнообразия с соблюдением этических и межкультурных норм.

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. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для вузов / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17458-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583109>
2. Бражников, М. А. Сервисология : учебник для вузов / М. А. Бражников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 144 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13343-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588232>
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. Долженко, Г. П. История туризма : учебник для вузов / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09717-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586471>
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. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства : учебник для вузов / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 285 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20292-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589923>
8. 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>
9. Лавриненко, В. Н. Деловая этика и этикет : учебник и практикум для вузов / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 110 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16812-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583818>
10. Лавриненко, В. Н. Деловая этика и этикет : учебник и практикум для вузов / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 110 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16812-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583818>

8.2. Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18238-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590291>
2. Васюкова, А. Т. Технология и оборудование винодельческого производства. Химия вина : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 59 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19518-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590340>
3. 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>

4. 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>

5. 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>

6. 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>

7. 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>

8. Черников, В. Г. Сервисология : учебник для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13272-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588209>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> - Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.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.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).