

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.05.2025 11:54:22  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»  
Высшая школа управления**  

---

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

#### **38.04.02 МЕНЕДЖМЕНТ**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

#### **УПРАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫМ КОМПЛЕКСОМ**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2025 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства» входит в программу магистратуры «Управление гостиничным комплексом» по направлению 38.04.02 «Менеджмент» и изучается в 3 семестре 2 курса. Дисциплина состоит из 6 разделов и 25 тем и направлена на изучение основ проектирования и эксплуатации предприятий индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и организации работы по проектированию гостиничных предприятий.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 - Выбирает стиль делового общения, в зависимости от языка общения, цели и условий партнерства; УК-4.2 - Адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; УК-4.3 - Осуществляет поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач на русском и иностранном языках; УК-4.4 - Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции; УК-4.5 - Использует диалог для сотрудничества в академической коммуникации общения с учетом личности собеседников, их коммуникативно-речевой стратегии и тактики, степени официальности обстановки; УК-4.6 - Формирует и аргументирует собственную оценку основных идей участников диалога (дискуссии) в соответствии с потребностями совместной деятельности.

<b>Шифр</b>	<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)</b>
ОПК-5	Способен обобщать и критически оценивать научные исследования в менеджменте и смежных областях, выполнять научно-исследовательские проекты	ОПК-5.1 - Способен разработать план научного исследования в области менеджмента на основе оценки и обобщения результатов научных трудов отечественных и зарубежных ученых; ОПК-5.2 - Использует современные методы, технологии и инструменты сбора информации, ее обработки и критической оценки результатов научных исследований в менеджменте; ОПК-5.3 - Обладает навыками обобщения и формулирования выводов, разработки рекомендаций по результатам научного исследования в области менеджмента; ОПК-5.4 - Участвует в реализации научно-исследовательских проектов в области менеджмента и смежных отраслей.
ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса	ПК-2.1 - Способен формировать конкурентоспособную стратегию развития гостиничного комплекса; ПК-2.2 - Способен реализовывать стратегию развития гостиничного комплекса, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие; ПК-2.3 - Способен проводить оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса.

### **3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО**

Дисциплина «Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства».

*Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины*

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектно-технологическая практика</li> <li>• Практика по профилю профессиональной деятельности</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Выпускная квалификационная работа</li> </ul>
ОПК-5	Способен обобщать и критически оценивать научные исследования в менеджменте и смежных областях, выполнять научно-исследовательские проекты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Теория управления гостиничным бизнесом</li> <li>• Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Выпускная квалификационная работа</li> </ul>
ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства</li> <li>• Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства</li> <li>• Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства</li> <li>• Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес</li> <li>• Научно-исследовательская работа</li> <li>• Проектно-технологическая практика</li> <li>• Практика по профилю профессиональной деятельности</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Выпускная квалификационная работа</li> </ul>

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства» составляет «2» зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		2
Контактная работа, ак.ч.	24	24
в том числе:		
Лекции (ЛК)	12	12
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	12	12
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	30	30
Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.	18	18
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	72
	зач.ед.	2

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	1.1	Основные фонды и понятия проектирования гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		1.2	Алгоритм гостиничного проекта: предпроектные работы; виды проектов; принципы проектирования.	ЛК, ПЗ
		1.3	Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий, нормативная база.	ЛК, ПЗ
Раздел 2	Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	2.1	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.	ЛК, ПЗ
		2.2	Общественная часть гостиниц.	ЛК, ПЗ
		2.3	Жилая часть гостиницы.	ЛК, ПЗ
		2.4	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта.	ЛК, ПЗ
		2.5	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	ЛК, ПЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 3	Инженерно-техническое оснащение и оформление гостиниц и туристических комплексов. Системы жизнеобеспечения гостиниц	3.1	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		3.2	Системы теплоснабжения и отопления зданий гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		3.3	Системы водоснабжения зданий гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		3.4	Система канализации зданий гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		3.5	Системы кондиционирования и вентиляции воздуха зданий гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		3.6	Энергетическое хозяйство зданий гостиничных предприятий	ЛК, ПЗ
		3.7	Лифтовое оборудование гостиниц и система удаления мусора.	ЛК, ПЗ
		3.8	Оснащение прачечных гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
Раздел 4	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	4.1	Интерьер и качество обслуживания. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	ЛК, ПЗ
		4.2	Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	ЛК, ПЗ
		4.3	Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей.	ЛК, ПЗ
		4.4	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы.	ЛК, ПЗ
		4.5	Текстиль в интерьере гостиницы.	ЛК, ПЗ
Раздел 5	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	5.1	Уборочные машины и механизмы гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
		5.2	Техническое оснащение номеров и общественных помещений.	ЛК, ПЗ
		5.3	Системы безопасности гостиничных предприятий.	ЛК, ПЗ
Раздел 6	Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	6.1	Современные интеллектуальные здания энергосбережения. Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения. Энергосбережение в прачечной гостиницы.	ЛК, ПЗ

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Microsoft Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Основная литература:*

1. Николенко П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538>

2. Николенко П.Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567581>

### *Дополнительная литература:*

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст: электронный // Образовательная

платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380>

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). <https://biblionline.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-456974>

3. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с.: табл., граф., схем. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>

4. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2016. - 74 с.: ил. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

5. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с.: схем., табл. - Библиогр.: с. 162. - ISBN 978-5-9275-2191-3; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

6. Чаплина, А.Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: монография / А.Н. Чаплина, Е.А. Герасимова, А.П. Шатрова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский федеральный университет. - Красноярск: СФУ, 2016. - 159 с.: ил. - Библиогр.: с. 97 - 107. - ISBN 978-5-7638-3480-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497030>

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства».

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

**РАЗРАБОТЧИКИ:**

<b>Доцент, к.биол.н.</b>		<b>Н.Ф. Маврина</b>
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

<b>Заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса</b>		<b>К.С. Горяинов</b>
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

<b>Доцент</b>		<b>А.А. Островская</b>
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.