

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 15:47:25
Уникальный программный ключ:
ca953a01204891083f939673078ef1a989dae18a

**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)

2026 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. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. 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, в том числе на 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 коммуникативноречевой 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;
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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		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 1 «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, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Научно -исследовательская работа; Проектно-технологическая практика; <i>Иностранный язык в профессиональной деятельности**</i> ; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства; <i>Русский язык в профессиональной деятельности**</i> ; Иностранный язык; Русский язык как иностранный;	Преддипломная практика;
ОПК-5	Способен обобщать и критически оценивать научные исследования в менеджменте и смежных областях, выполнять научно-исследовательские проекты	Научно -исследовательская работа; Теория управления гостиничным бизнесом; <i>Иностранный язык в профессиональной деятельности**</i> ; Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного комплекса; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства; <i>Русский язык в профессиональной деятельности**</i> ;	Преддипломная практика;
ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного	Научно -исследовательская работа; Проектно-технологическая	Преддипломная практика;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	комплекса	практика; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; <i>Управления персоналом в сфере гостеприимства**</i> ; <i>Управление безопасностью в гостиничном бизнесе**</i> ; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства;	

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

** - элективные дисциплины /практики

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 образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			3
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	24		24
Лекции (ЛК)	12		12
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	12		12
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	30		30
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	18		18
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	72	72
	зач.ед.	2	2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	1.1	Основные фонды и понятия проектирования гостиничных предприятий.	Основные фонды гостиничного предприятия (структура и классификация). Проектирование гостиниц. Основные понятия и принципы проектирования.	ЛК, СЗ
		1.2	Алгоритм гостиничного проекта.	Предпроектные работы; виды проектов; принципы проектирования.	ЛК, СЗ
		1.3	Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий, нормативная база.	Ключевые требования к зданиям гостиниц. Нормативная база проектирования.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	2.1	Планировочная структура участка гостиничного предприятия.	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.	ЛК, СЗ
		2.2	Общественная часть гостиниц.	Нормативные требования. Современные тренды. Деловая, event и wellness-инфраструктура.	ЛК, СЗ
		2.3	Жилая часть гостиницы.	Нормативная база и общие принципы проектирования. Классификация и требования к номерам. Планировочные решения и параметры.	ЛК, СЗ
		2.4	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.	Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта.	ЛК, СЗ
		2.5	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	Классификация конструктивных элементов. Характеристика основных конструктивных элементов. Современные тренды в конструктивных решениях гостиниц.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Инженерно-техническое оснащение и оформление гостиниц и туристических комплексов. Системы жизнеобеспечения гостиниц	3.1	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий.	Нормативная база и классификация. Ключевые инженерные системы. Конкретные требования к инженерному оборудованию в зависимости от категории гостиницы.	ЛК, СЗ
		3.2	Системы теплоснабжения и отопления зданий гостиничных предприятий.	Проектирование теплоснабжения гостиниц в РФ. Источники теплоснабжения и системы отопления. Особенности проектирования для гостиничных номеров.	ЛК, СЗ
		3.3	Системы водоснабжения зданий гостиничных предприятий.	Нормативная база и качество воды. Расчетные нагрузки. Эксплуатационные требования к системе ГВС.	ЛК, СЗ
		3.4	Система канализации зданий гостиничных предприятий.	Основные требования к системе канализации. Ключевые элементы и конструктивные особенности. Эксплуатация и техническое обслуживание.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
		3.5	Системы кондиционирования и вентиляции воздуха зданий гостиничных предприятий.	Нормативная база и требования к микроклимату. Требования к качеству воздуха и воздухообмену. Принципы проектирования и современные технологии.	ЛК, СЗ
		3.6	Энергетическое хозяйство зданий гостиничных предприятий.	Категории электроснабжения и резервирование. Ключевые факторы эффективности здания. LED-технологии как стандарт качества и экономии.	ЛК, СЗ
		3.7	Лифтовое оборудование гостиниц и система удаления мусора.	Ключевые нормативные требования. Система удаления мусора. Практика обращения с отходами.	ЛК, СЗ
		3.8	Оснащение прачечных гостиничных предприятий.	Нормативно-правовая база и санитарные требования к помещениям. Технологический цикл и профессиональное оборудование.	ЛК, СЗ
Раздел 4	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	4.1	Интерьер и качество обслуживания.	Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	ЛК, СЗ
		4.2	Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	Проектирование освещения. Качественные и технологические требования. Зональное проектирование.	ЛК, СЗ
		4.3	Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей.	Нормативные требования к безопасности и гигиене. Характеристика материалов по зонам эксплуатации. Тренды и дизайн-концепции.	ЛК, СЗ
		4.4	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы.	Кровати и спальная зона. Мебель для хранения и работы. Требования к материалам. Зонирование и функциональность. Нормативные требования (ГОСТы и СанПиН).	ЛК, СЗ
		4.5	Текстиль в интерьере гостиницы.	Постельное белье и спальные принадлежности. Ключевые метрики качества. Декоративный текстиль. Стиль и пожарная безопасность. Цвет, экология и новые технологии.	ЛК, СЗ
Раздел 5	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	5.1	Уборочные машины и механизмы гостиничных предприятий.	Оснащение гостиницы уборочной техникой. Оборудование для сухой уборки. Оборудование для влажной уборки. Специализированное оборудование и инвентарь.	ЛК, СЗ
		5.2	Техническое оснащение номеров и общественных помещений.	Оснащение номера. Освещение и электроника. Санитарно-гигиеническое оснащение. Общественные зоны. Зоны отдыха и навигация. Деловая инфраструктура.	ЛК, СЗ
		5.3	Системы безопасности гостиничных предприятий.	Обязательный минимум оснащения гостиницы. Антитеррористическая защищенность. Организация физической защиты и контроля доступа. Информационная безопасность и защита персональных данных.	ЛК, СЗ
Раздел 6	Ресурсосберегающие и энергосберегающие	6.1	Современные интеллектуальные здания энергосбережения.	Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения. Энергосбережение в прачечной гостиницы.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
	технологии в профессиональной деятельности				

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские 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	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)

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

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://biblio-online.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

<https://mega.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

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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!**

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Маврина Нелли

Федоровна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Заведующий кафедрой

Должность БУП

Подпись

Горяинов Константин

Станиславович

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Директор

Должность, БУП

Подпись

Островская Анна

Александровна

Фамилия И.О.