Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:11:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс очная форма обучения, 4 курс
заочная форма обучения, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично - ресторанное дело, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Куценко Елена Васильевна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20__» ____02_____ 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ _____Дегтярева Я.В._____
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса

_____ _____Кощавка И.В._____
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «_24__» ____02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «_25__» ____03_____ 2026 года № 8

Председатель_____ _____Крылова Л.В._____
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Куценко Е.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Гостинично - ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей– 2</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8 – й</td><td>9 – й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>10 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося – 7</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>79,25 час.</td><td>90,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>2 ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **28/79,25**

для заочной формы обучения – **14/90,85**

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели: сформировать у студентов комплекс профессиональных компетенций и знаний в области проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий, а также по вопросам связанных с проектированием деятельности гостиничных предприятий, разработкой стандартов и технологии обслуживания, применением правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализом использования стандартов в гостиничной деятельности; изучение студентами основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями; формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.

Задачи: овладеть теоретическими основами проектирования гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети; ознакомить студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности; формирование умений по проектированию функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

В структуре ОПОП дисциплина Б1.В.07 «Проектирование гостиничной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Организация гостиничного хозяйства», «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», «Дизайн-проектирование интерьеров», «Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства».

Дисциплина является основополагающей для успешного прохождения производственных практик и выполнения выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-1$_{ПК-5}$ Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-5}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса ИДК-3$_{ПК-5}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов

проектирования; нормативно-правовую документацию по проектированию гостиничной деятельности; особенности и виды гостиничного продукта, правила проектирования номерного фонда, общественных помещений гостиницы, рекреационных зон, жилых номеров, правила проектирования гостиницы с учетом требований противопожарной безопасности;

уметь: применять современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности; применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность в процессе проектирования гостиничных предприятий и создания гостиничных продуктов; самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя; использовать методы технологических расчетов и принципы разработки объемно-планировочных решений средств размещения;

владеть: навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности; методами проектирования гостиничной деятельности; навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса

Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов

Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах

Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы

Тема 4. Организация приемно-вестибюльной группы помещений

Тема 5. Организация жилых помещений

Тема 6. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы

Тема 7. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Проектирование гостиничной деятельности												
Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности												
Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса	14	1	2	-	11	-	14,5	0,5	1	-	13	-
Тема 2. Современные направления и концепции проектирования	14	1	2	-	11	-	14,5	0,5	1	-	13	-

гостиниц и гостиничных комплексов												
Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	15	2	2	-	11	-	15	1	1	-	13	-
Всего по смысловому модулю 1	**43**	**4**	**6**	**-**	**33**	**-**	**44**	**2**	**3**	**-**	**39**	**-**
Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы												
Тема 4. Организация приемно-вестибюльной группы помещений	17	2	4	-	11	-	15	1	1	-	13	-
Тема 5. Организация жилых помещений	17	2	4	-	11	-	15	1	1	-	13	-
Тема 6. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы	14	1	2	-	11	-	15	1	1	-	13	-
Тема 7. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	16,25	1	2	-	13,25	-	15,85	1	2	-	12,85	-
Всего по смысловому модулю 2	**64,25**	**6**	**12**	**-**	**46,25**	**-**	**60,89**	**4**	**5**	**-**	**40,4**	**-**
Всего часов:	**107,25**	**10**	**18**	**-**	**79,25**	**-**	**104,85**	**6**	**8**	**-**	**90,85**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Катт	**0,5**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,5**	**0,9**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,9**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,25**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**
Итого:	**108**	**10**	**18**	-	**79,25**	**0,75**	**108**	**6**	**8**	**-**	**99,85**	**3,15**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса	2	1
2	Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	2	1
3	Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	2	1
4	Тема 4. Организация приемно-вестибюльной группы помещений	4	1
5	Тема 5. Организация жилых помещений	4	1
6	Тема 6. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы	2	1
7	Тема 7. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	2	2
	Всего	**18**	**8**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса	11	13
2	Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	11	13
3	Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	11	13
4	Тема 4. Организация приемно-вестибюльной группы помещений	11	13
5	Тема 5. Организация жилых помещений	11	13
6	Тема 6. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы	11	13
7	Тема 7. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	13,25	12,85
	Всего	**79,25**	**90,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
- в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения[1]

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- презентация (реферат)	5	20
- разноуровневые задачи и задания	5	20
- тестирование (ТМК1, ТМК2)	30	60
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

[1]Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование (ТМК1,ТМК2)	30	60
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросов для подготовки к зачету

1. Понятие проектирования
2. Методы проектирования
3. Этапы и стадии процесса проектирования
4. Проектирование: творческая разработка проекта
5. Техническое задание на проектирование
6. Проектная документация
7. Рабочая документация
8. Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов
9. Перечень СНиПов в области проектирования и строительства зданий и сооружений
10. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам
11. Особенности проектирования гостиниц в разной местности
12. Выбор участка для строительства гостиницы
13. Функциональная организация зданий гостиниц
14. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах
15. Проектирование сервисного процесса в отеле
16. Функциональное зонирование территории гостиничного комплекса
17. Проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей
18. Ландшафтная архитектура
19. Входы и фасад
20. Освещение в гостиничном комплексе
21. Проектирование помещений вестибюльной группы
22. Проектирование ресторанов в гостинице, требования к зоне ресторана, кухне и рабочему месту повара
23. Проектирование бизнес-центров гостиницы
24. Проектирование физкультурно-оздоровительного центра гостиницы
25. Требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиниц
26. Виды помещений номерного фонда гостиниц и общие требования к ним

27. Ванные комнаты жилых номеров
28. Меблировка гостиничных номеров
29. Освещение гостиничных номеров
30. Бытовые, служебные и хозяйственно-производственные помещения гостиницы
31. Помещения служб обслуживания номерного фонда
32. Инженерное оборудование гостиниц
33. Водоснабжение, отопление и канализация в гостинице
34. Вентиляция и кондиционирование
35. Электроснабжение и электрооборудование гостиниц
36. Слаботочные и электронные системы и устройства
37. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц
38. Противопожарные требования в гостинице
39. Долговечность и ремонтопригодность конструктивных решений зданий гостиниц

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	**100**
15	15	15	15	15	15	10	

Т1 … Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
Менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Тимошенко С.А., Урюпина Г.С. Проектирование процесса предоставления услуг: учебное пособие / С.А. Тимошенко, Г.С. Урюпина. – СПб.: СПбГАУ, 2022. – 81 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258488

2. Тимофеева Е.С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Тимофеева Е.С., Коломоец С.А.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 192 c. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129201.html

Дополнительная литература

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник / Е. Г. Радыгина. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/153610.html

2. Ханина, А. В. Проектная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства / А. В. Ханина. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета,

2025. — 80 c. — ISBN 978-5-9275-4962-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/157826.html

3. Семенова, Л. В. Проектирование гостиничных предприятий : монография / Л. В. Семенова, Л. В. Пурыжова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-4497-3551-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/142630.html

Учебно-методические издания:

1. Крылова, Л.В. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий / Л. В. Крылова. ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2022 . ─ Учебно-методический комплекс дисциплины.

2. Крылова, Л.В. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине / Л. В. Крылова . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2022 . ─ Учебно-методический комплекс дисциплины.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018 –]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

11. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры сервиса и гостиничного дела (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Куценко Елена Васильевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания; экономика предприятия, экономист; гостиничное дело, менеджер в общественном питании и гостиничном обслуживании; диплом кандидата экономических наук КА № 000117	1. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039974 (14.11.2023 г. - 17.11.2023 г.), «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Экономика и управление», 36 часов, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону 2. Диплом о профессиональной переподготовке № 800400000646 от 25..01.2024 г., по дополнительной профессиональной программе "Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное и ресторанное дело)" с 18.09.2023 г. по 15.12.2023 г., 256 ч. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"

				3. Удостоверение о повышении квалификации №800400005438 от 18.11.2024г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 28.10.2024 г. – 06.11.2024 г., 36 часов. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ", г. Донецк 4. Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0001321 от 29.11.2024 г., по дополнительной профессиональной образовательной программе "Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений" с 14.10.2024 г. по 29.11.2024 г., 252 ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» 5. Удостоверение о повышении квалификации №7220240339071 «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», с 25.11.2024 г. по 30.11.2024 г., 18 часов, ТЮМГУ, г. Тюмень 6. Удостоверение о повышении квалификации №770400991221 от 24.05.2025 г. «Управление качеством гостиничных услуг», с 20.05.2025 г. по 24.05.2025 г.,16 часов, ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва 7. Удостоверение о повышении квалификации № 262424611962, «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма», 01.12.2025 г. - 04.12.2025 г., 24 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь 8. Удостоверение о повышении квалификации № ААА

				18/0926192, «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 01.12.2025 г. - 04.12.2025 г., 24 часов, ФГБОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации", г. Москва 9. Сертификат № 1105 от 22.01.2026 г., базовый обучающий курс «Автоматизация гостиничного бизнеса с платформой Travelline», с 22.12.2025 г. по 22.01.2026 г., 20 ч., ООО «ТРЭВЕЛ ЛАЙН СИСТЕМС», г. Йошкар-Ола

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В. 07 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования; нормативно-правовую документацию по проектированию гостиничной деятельности; особенности и виды гостиничного продукта, правила проектирования номерного фонда, общественных помещений гостиницы, рекреационных зон, жилых номеров, правила проектирования гостиницы с учетом требований противопожарной безопасности;

уметь: применять современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности; применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность в процессе проектирования гостиничных предприятий и создания гостиничных продуктов; самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя; использовать методы технологических расчетов и принципы разработки объемно-планировочных решений средств размещения;

владеть: навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности; методами проектирования гостиничной деятельности; навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-1$_{ПК-5}$ Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-5}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса ИДК-3$_{ПК-5}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса

Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов

Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах

Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы

Тема 4. Организация приемно-вестибюльной группы помещений

Тема 5. Организация жилых помещений

Тема 6. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы

Тема 7. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Куценко Е.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*