

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:46:57
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



2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(название учебной дисциплины)

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

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанного гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично - ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от « 20 » 02 2025 года № 15

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
Дегтярева
(подпись)

Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Кошавка
(подпись)

И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель

Крылова
(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Куценко Е.В., 2025 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)
для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

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 УЧЕБНОЙ 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 ООП ВО

В структуре ОПОП учебная дисциплина Б1.В.07 «Проектирование гостиничной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично – ресторанное дело).

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных 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».

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

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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 учебной 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
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 гостиниц и гостиничных комплексов	14	1	2	-	-	11	14,5	0,5	1	-	-	13
Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	15	2	2	-	-	11	15	1	1	-	-	13
Итого 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
Итого по смысловому модулю 2	64,25	6	12	-	-	46,25	60,89	4	5	-	-	40,4
Всего по смысловым модулям:	107,25	10	18	-	-	79,25	104,85	6	8	-	-	90,85
Катт	0,5	-	-	-	0,5	-	0,9	-	-	-	0,9	-
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов:	108	10	18	-	0,75	79,25	108	6	8	-	3,15	90,85

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ з/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

№ з/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 учебной 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;
- зачёт 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 выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация 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 университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля:

Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

1. Состав и содержание проекта
2. Нормативно-технические требования к проектированию зданий гостиницы

3. Документационное сопровождение проектной деятельности
4. В чем сущность предпроектных работ?
5. Какую информацию содержит проектная документация?
6. Кто разрабатывает техническое задание?
7. Какие нормативные документы используют при проектировании гостиничной деятельности?
8. Назовите принципы проектирования гостиниц
9. Охарактеризуйте этапы проектирования новой гостиницы
10. В чем состоят отличия типового проекта от индивидуального
11. Нормативно-техническая документация, используемая при проектировании гостиниц
12. Современные тенденции в проектировании гостиниц
13. Гостиничный сервис: общая характеристика
14. Требования к питанию в системе сервисных услуг
15. Совещание и требования к его сервисному обслуживанию
16. Выставки и экспозиции: требования к их организации
17. Специфика сервисного обслуживания конференций
18. Управление сервисными мероприятиями
19. Требования к услугам анимационного сервиса
20. Гостиничный цикл и его проектирование
21. Проектирование отдельных сервисных услуг

Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы

1. Характеристики функциональных групп помещений гостиницы
2. Характеристики функциональных групп помещений предприятий питания
3. Принципы организации производства и планировочные решения
4. Характеристика помещений для предоставления деловых услуг
5. Особенности помещений для занятий спортом и отдыхом
6. Требования к номерам различной категории
7. Виды инженерно -технического оборудования в номере
8. Проектирование общественной зоны гостиницы
9. Требования к проектированию жилых помещений
10. Требования к проектированию административно-хозяйственных помещений
11. Требования к проектированию общественной части гостиниц
12. Требования к проектированию вестибюльной группы помещений гостиницы
13. Требования к зданию гостиниц и других средств размещения
14. Требования к оборудованию гостиничных предприятий
15. Технические системы, обеспечивающие эксплуатацию инженерного оборудования

Контрольная работа (для заочной формы обучения) состоит из написания реферата на заданную тему.

1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.
2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности.
3. Технологии и организация гостиничной деятельности
4. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
5. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
6. Общие проектные требования и типология строительных решений
7. Виды и классификация рекреационных комплексов.
8. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.
9. Особенности проектирования санаторных комплексов.
10. Особенности проектирования туристских комплексов.
11. Требования к зданиям гостиничных предприятий
12. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.
13. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия

14. Конструктивные элементы зданий гостиниц.
15. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.
16. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.
17. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия
18. Планировочная организация номера гостиницы.
19. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.
20. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. 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	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование (ТМК1, ТМК2)	30	60
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

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 ремонтпригодность конструктивных решений зданий гостиниц

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Сумма, балл
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	100
15	15	15	15	15	15	10	

T1 ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	выполнение удовлетворяет минимальные критерии
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3627-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206381>

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

Дополнительная

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-1661-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132424.html>

2. 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>

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 и электронные ресурсы:

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. Информio : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информio», [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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 2017. — URL: <https://bookonline.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, сор. 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. 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.

11. 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.

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. библиотеч. 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины Б1.О.29 «Проектирование гостиничной деятельности» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Лекционная мультимедийная аудитория и специализированная лаборатория 3331 для проведения практических занятий. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

2. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	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 №612400026950 (22.09.2022 г. - 24.09.2022 г.), «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону 2. 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 3. 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" 4. 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 5. Диплом о профессиональной

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско- правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
				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» 6. 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 7. 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