

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 15:56:47
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль): Ресторанный и гостиничный менеджмент
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора: 2026

Рабочая программа дисциплины «Проектирование в индустрии гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 г. № 970).

Автор-составитель: Бодрова Е.Г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	6
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	10
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	13

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Проектирование в индустрии гостеприимства

1.2. Цель дисциплины

Сформировать у учащихся профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиниц и аналогичных средств размещения.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- формирование комплекса знаний об основах проектирования гостиничных предприятий;
- изложение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности;
- формирование навыков проведения проектных расчетов программы сервисных работ, ресурсного обеспечения процесса оказания сервисных услуг, применения методики технологических расчетов на практике.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) «Проектирование в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
ОПК-3 Способен разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.	ОПК-3.1. Обеспечивает рост прибыльности, конкурентоспособности и качества товаров и услуг, повышение эффективности труда.
	ОПК-3.2. Осуществляет управление предпринимательской или коммерческой деятельностью предприятия, учреждения, организации, направленной на удовлетворение нужд потребителей и получение прибыли за счет стабильного функционирования, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия; поддержания деловой репутации и в соответствии с предоставленными полномочиями и выделенными ресурсами.
	ОПК-3.3. Анализирует и решает организационно-

	технические, экономические, кадровые и социально-психологические проблемы в целях стимулирования производства и увеличения объема сбыта продукции, повышения качества и конкурентоспособности товаров и услуг, экономного и эффективного использования материальных, финансовых и трудовых ресурсов. ОПК-3.4. Участвует в разработке организационно-управленческих решений по наиболее рациональному использованию выделенных ресурсов, а также внедрению новой техники и прогрессивной технологии, автоматизации и механизации производства.
ОПК-4 Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций	ОПК-4.1. Исходя из стратегических целей деятельности предприятия, учреждения, организации планирует предпринимательскую или коммерческую деятельность. ОПК-4.2. Осуществляет контроль за разработкой и реализацией бизнес-планов и коммерческих условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, оценивает степень возможного риска. ОПК-4.3. Участвует в разработке инновационной и инвестиционной деятельности, рекламной стратегии, связанной с дальнейшим развитием предпринимательской или коммерческой деятельности ОПК-4.4. Участвует в разработке маркетинговой политики, определении цен, создает условия для планомерной реализации товара и расширения оказываемых услуг, удовлетворения спроса потребителей (клиентов) на товары и услуги
ПК-5 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-5.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей ПК-5.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями и требованиями безопасности ПК-5.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг
ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-9 Способен осуществлять сбор и обработку исходных данных для составления проектов финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-	ПК-9.1 Выполняет расчет по материальным, трудовым и финансовым затратам, необходимых для производства и реализации выпускаемой продукции, освоения новых видов продукции, производимых услуг ПК-9.2 Составляет проекты финансово-хозяйственной деятельности (бизнес-планов) организации на основе нормативно-правовых актов, регулирующих финансово-

планов) организации	хозяйственную деятельность организации
	ПК-9.3 Использует методы сбора и обработки экономической информации, а также осуществления технико-экономических расчетов и анализа хозяйственной деятельности организации, с использованием вычислительной техники

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина (модуль) «Проектирование в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) Ресторанный и гостиничный менеджмент.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов. Дисциплина изучается на 4 курсе, 8 семестре.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		8
Общая трудоемкость, ЗЕТ	3	3
Общая трудоемкость, час.	108	108
Аудиторные занятия, час.	52	52
Лекции, час.	26	26
Практические занятия, час.	26	26
Самостоятельная работа	29	29
Курсовой проект (работа)	-	-
Контроль	27	27
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.

Субъекты сервисной деятельности. Требования к системе сервиса предприятия индустрии гостеприимства. Структура и характеристика системы сервиса.

Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства

Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности. Стадии процесса проектирования. Виды проектов в сфере сервиса.

Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства

Производственная программа предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование планового объема гостинично-ресторанных услуг. Расчет численности персонала

предприятия. Обоснование площади помещений предприятия. Расчет потребности в технологическом оборудовании. Экономическое обоснование предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 4. Техничко-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства

Основное содержание технико-экономического обоснования. Требования к разработке технико-экономического обоснования. Порядок разработки, согласования и утверждения технико-экономического обоснования инвестиций. Бизнес-план предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства

Задачи анализа гостинично-ресторанного рынка. Процесс маркетингового исследования гостинично-ресторанного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостинично-ресторанных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостинично-ресторанного рынка.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов					
	Общая трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		Контроль
				Лекции	Практические занятия	
8 семестр						
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	13	5	8	4	4	-
Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	14	6	8	4	4	-
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	18	6	12	6	6	-
Тема 4. Техничко-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	18	6	12	6	6	-
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	18	6	12	6	6	-
Всего по дисциплине	108	29	52	26	26	27
Всего зачетных единиц	3					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	Субъекты сервисной деятельности. Требования к системе сервиса предприятия индустрии гостеприимства. Структура и характеристика системы сервиса.	4	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9
Тема 2. Процесс	Общие положения проектирования.	4	УК-2; ОПК-3;

проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Основы проектной деятельности и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности. Стадии процесса проектирования. Виды проектов в сфере сервиса.		ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Производственная программа предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование планового объема гостинично-ресторанных услуг. Расчет численности персонала предприятия. Обоснование площади помещений предприятия. Расчет потребности в технологическом оборудовании. Экономическое обоснование предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9
Тема 4. Техно-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Основное содержание технико-экономического обоснования. Требования к разработке технико-экономического обоснования. Порядок разработки, согласования и утверждения технико-экономического обоснования инвестиций. Бизнес-план предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Задачи анализа гостинично-ресторанного рынка. Процесс маркетингового исследования гостинично-ресторанного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостинично-ресторанных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостинично-ресторанного рынка	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	Субъекты сервисной деятельности. Требования к системе сервиса предприятия индустрии гостеприимства. Структура и характеристика системы сервиса.	4	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Дискуссия
Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности. Стадии процесса	4	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Эссе

	проектирования. Виды проектов в сфере сервиса.			
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Производственная программа предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование планового объема гостинично-ресторанных услуг. Расчет численности персонала предприятия. Обоснование площади помещений предприятия. Расчет потребности в технологическом оборудовании. Экономическое обоснование предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Кейс-задачи Таблица Презентация
Тема 4. Техно-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Основное содержание технико-экономического обоснования. Требования к разработке технико-экономического обоснования. Порядок разработки, согласования и утверждения технико-экономического обоснования инвестиций. Бизнес-план предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Кейс-задачи Презентация
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Задачи анализа гостинично-ресторанного рынка. Процесс маркетингового исследования гостинично-ресторанного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостинично-ресторанных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостинично-ресторанного рынка	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Презентация Тестирование

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	5	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 2. Процесс проектирования	1. Изучение лекционного материала,	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5;	Проверка домашнего

предприятий индустрии гостеприимства	подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.		ПК-6; ПК-9	задания (конспект). Устный ответ на практическом занятии
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	1.Изучение лекционного материала по теме 2. Решение задач 3. Подготовка доклада	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (задача, доклад)
Тема 4. Техничко- экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	1. Выполнение проектного задания 2. Изучение лекционного материала по теме	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Проверка домашнего задания (проект) Устный ответ на практическом занятии
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	1.Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка доклада	6	УК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-9	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (доклад).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее - ФОС) по дисциплине «Проектирование в индустрии гостеприимства» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Безрукова, С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учеб. / С.В. Безрукова. - 3-е изд. - М.: Академия, 2022. - 208 с.
2. Ляпина, И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М.: Академия, 2022. - 272 с.: ил.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов / Л.В. Баумгартен. — Москва: Юрайт, 2026. — 339 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598455> (дата обращения: 19.05.2026).
2. Боголюбов, В.С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций: учебник и практикум для вузов / В.С. Боголюбов, С.А. Быстров, С.А. Боголюбова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 256 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584471> (дата обращения: 19.05.2026).

3. Кирьянова, Л.Г. Маркетинг и брендинг туристских дестинаций: учебное пособие для вузов / Л.Г. Кирьянова. — Москва: Юрайт, 2025. — 231 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557540> (дата обращения: 19.05.2026).

4. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587573> (дата обращения: 19.05.2026).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Боголюбова, С.А. Виды и тенденции развития туризма: учебное пособие для вузов / С.А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 202 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588410> (дата обращения: 19.05.2026).

2. Бураковская, Н.В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н.В. Бураковская, О.В. Лукина, Ю.Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 96 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534557> (дата обращения: 19.05.2026).

3. Джанджугазова, Е.А. Туристско-рекреационное проектирование: учебник для вузов / Е.А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 257 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587894> (дата обращения: 19.05.2026).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

— Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;

— Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;

— Справочно-правовая система «ГАРАНТ» <http://www.i-exam.ru>

— Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Проектирование в индустрии гостеприимства» является одной из основных прикладных дисциплин, обеспечивающих подготовку современных специалистов для деятельности гостиничного предприятия. Знания о деятельности предприятий гостеприимства в постоянно изменяющейся рыночной конкурентной среде необходимы не только для управленческого персонала и специалистов организаций индустрии гостеприимства, но и для руководящих работников государственных и местных органов управления.

Предметом изучения дисциплины являются методы, правила и приемы деятельности, используемые в процессе предоставления сервисных услуг.

Структура дисциплины включает в себя пять тем, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

При подготовке к экзамену следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик расчета основных показателей. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;

- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- работа с конспектом лекций;
- выполнение домашних заданий;
- сбор информации по темам курса в периодической печати.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
 портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
 Битрикс 24
 Яндекс браузер
 Mozilla Firefox
 Microsoft™ Office®
 МойОфис
 «Гарант аэро»
 КонсультантПлюс
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
----------	--	------------------------

1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru
----	--	--

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Тренинговый кабинет: служба приема и размещения гостей; служба бронирования гостиничных услуг; служба продажи и маркетинга № 231 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Ноутбук Многофункциональное устройство (МФУ) Плазменная панель Парты (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Тумба Стойка администратора Терминал для кредитных карт Настольная лампа Телефон Лотки для бумаги Сейф Ключница Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Конференц-зал. Кабинет основ предпринимательской деятельности № 206 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Колонки Проектор Экран для проектора Парты (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная. Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
3.	Библиотека Читальный зал № 122	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122 Автоматизированные рабочие места библиотекарей

	Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
--	---