

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 2026.02.26 12:36:49  
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: 43.03.02 Гостиничное дело

Направленность (профиль):

Управление в международном гостиничном бизнесе

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 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515.

Автор-составитель: Бодрова Е.Г.

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

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.....                                                                                                                                                                             | 5  |
| 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 .....                  | 5  |
| 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) .....                                                                                                                         | 10 |
| 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) .....                                                                                                                              | 12 |

# 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 «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-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания                                           | ОПК 1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                  | ОПК 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                  | ОПК 1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для анализа и прогнозирования экономических, социальных и производственных показателей, построения экономико-математических моделей в организациях сферы |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                 | гостеприимства и общественного питания (менеджмент)                                                                                                                                   |
| ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания            | ОПК 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, конкурентов, потребителей, конкурентов                         |
|                                                                                                                                                                 | ОПК 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий                                                 |
|                                                                                                                                                                 | ОПК 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет                                                         |
| ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания                                                    |
|                                                                                                                                                                 | ОПК 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение                                                               |
|                                                                                                                                                                 | ОПК 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Проектирование в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление в международном гостиничном бизнесе.

### 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 зачетных единиц, 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                     |
| <b>Аудиторные занятия, час.</b>         | <b>52</b>    | <b>52</b>               |
| Лекции, час.                            | 26           | 26                      |
| Практические занятия, час.              | 26           | 26                      |
| <b>Самостоятельная работа</b>           | <b>29</b>    | <b>29</b>               |
| Курсовой проект (работа)                | -            | -                       |
| Контрольные работы                      | -            | -                       |
| Вид итогового контроля (зачет, экзамен) | Экзамен (27) | Экзамен (27)            |

## 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<br>трудоёмкость | из них                    |                       |        |                         |
|                                                                                          |                       | Самостоятельная<br>работа | Аудиторные<br>занятия | из них |                         |
|                                                                                          |                       |                           |                       | Лекции | Практические<br>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                       |
| Контроль (экзамен)                                                                       | 27                    |                           |                       |        |                         |
| Всего по дисциплине                                                                      | 108                   | 29                        | 52                    | 26     | 26                      |
| 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-1; ОПК-4; ОПК-5 |
| 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.                                                                                                                                          | 4    | УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5 |
| 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-1; ОПК-4; ОПК-5 |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|
| 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-1; ОПК-4; ОПК-5 |
| 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-1; ОПК-4; ОПК-5 |

#### 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-1; ОПК-4; ОПК-5 | Дискуссия                                       |
| 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.                                                                                                                                          | 4    | УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5 | Эссе                                            |
| 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-1; ОПК-4; ОПК-5 | Кейс-задачи<br>Таблица<br>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;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;<br>ОПК-5 | Кейс-задачи<br>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;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;<br>ОПК-5 | Презентация<br>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.<br>2. Подготовка к устному опросу. | 5    | УК-2;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;<br>ОПК-5 | Устный ответ на практическом занятии;<br>Проверка домашнего задания (конспект).      |
| Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства | 1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме.<br>2. Подготовка к устному опросу. | 6    | УК-2;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;<br>ОПК-5 | Проверка домашнего задания (конспект).<br>Устный ответ на практическом занятии       |
| Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства  | 1. Изучение лекционного материала по теме<br>2. Решение задач<br>3. Подготовка доклада              | 6    | УК-2;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;<br>ОПК-5 | Устный ответ на практическом занятии;<br>Проверка домашнего задания (задача, доклад) |
| Тема 4. Техно-экономическое обоснование                             | 1. Выполнение проектного задания<br>2. Изучение лекционного                                         | 6    | УК-2;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;          | Проверка домашнего задания (проект)                                                  |

|                                                                                          |                                                                    |   |                                    |                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| (проект) предприятия индустрии гостеприимства                                            | материала по теме                                                  |   | ОПК-5                              | Устный ответ на практическом занятии                                          |
| Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства | 1. Изучение лекционного материала по теме<br>2. Подготовка доклада | 6 | УК-2;<br>ОПК-1;<br>ОПК-4;<br>ОПК-5 | Устный ответ на практическом занятии;<br>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: 20.05.2026).
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: 20.05.2026).
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: 20.05.2026).
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: 20.05.2026).

### **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: 20.05.2026).

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: 20.05.2026).

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: 20.05.2026).

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

### **Электронные образовательные ресурсы**

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-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 тематических разделов, 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

Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

***Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы***

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

**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»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> |

**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 № 310<br><br>(Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего | Компьютер<br>Ноутбук<br>Многофункциональное устройство (МФУ)<br>Плазменная панель<br>Парты (2-х местные)<br>Стулья<br>Стол преподавателя<br>Стул преподавателя<br>Доска магнитно-маркерная<br>Тумба<br>Стойка администратора<br>Терминал для кредитных карт<br>Настольная лампа |

|    |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | контроля промежуточной аттестации) и                                                                                                                                                             | Телефон<br>Лотки для бумаги<br>Сейф<br>Ключница<br>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2. | Кабинет основ предпринимательской деятельности № 206<br><br>(Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) | Компьютер<br>Колонки<br>Проектор<br>Экран для проектора<br>Парты (2-х местные)<br>Стулья<br>Стол преподавателя<br>Стул преподавателя<br>Доска магнитно-маркерная.<br>Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3. | Библиотека<br>Читальный зал<br>№ 122                                                                                                                                                             | Автоматизированные рабочие места библиотекарей<br>Автоматизированные рабочие места для читателей<br>Принтер<br>Сканер<br>Стеллажи для книг<br>Кафедра<br>Выставочный стеллаж<br>Каталожный шкаф<br>Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)<br>Стенд информационный<br>Условия для лиц с ОВЗ:<br>Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ<br>Линза Френеля<br>Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата<br>Клавиатура с нанесением шрифта Брайля<br>Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ<br>Световые маяки на дверях библиотеки<br>Тактильные указатели направления движения<br>Тактильные указатели выхода из помещения<br>Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения<br>Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля<br>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет». |