

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 12.05.2026 12:25:05  
Уникальный программный ключ:  
ca953a01204891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

**Высшая школа управления**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **КЛАССИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА И АУДИТ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

#### **43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

#### **МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2026 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» входит в программу бакалавриата «Международный гостиничный бизнес» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 4 семестре 2 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 3 разделов и 8 тем и направлена на изучение нормативных аспектов организации классификационной экспертизы и аудита предприятий сферы гостеприимства.

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний об основных видах экспертиз, проводимых при проектировании гостиничных предприятий, их технической эксплуатации, классификации гостиниц и иных средств размещения, а также формирование навыков проведения экспертной оценки в соответствии с требованиями действующей нормативно-правовой базы.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы);
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства; ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства; ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства;
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; ПК-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных отечественных и международных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы; ПК-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		процедуры соответствия действующим общепромышленным и международным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства;

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере;	Производственная практика; Преддипломная практика; Предпринимательство в профессиональной сфере; Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; Международные стандарты и управление качеством услуг;
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Учебная практика; Технологии гостиничной деятельности;	Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; Международные стандарты и управление качеством услуг; Эмоциональный сервис: управление поведением гостя; Производственная практика; Преддипломная практика;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Менеджмент организаций профессиональной сферы; Организация гостиничного дела;	Производственная практика; Преддипломная практика; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление персоналом в профессиональной сфере; Кросс-культурный

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			менеджмент; Организация работы служб гостиничного комплекса;
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Профессиональная этика и этикет;	Производственная практика; Преддипломная практика; Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; Международные стандарты и управление качеством услуг; Эмоциональный сервис: управление поведением гостя; Современные технологии проектирования клиентского опыта в сервисе;

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

\*\* - элективные дисциплины /практики

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» составляет «5» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			4
Контактная работа, ак.ч.	68		68
Лекции (ЛК)	34		34
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	85		85
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	27		27
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» составляет «5» зачетных единиц.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			5
Контактная работа, ак.ч.	34		34
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	119		119
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	27		27
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» составляет «5» зачетных единиц.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			5	6
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	12		12	0
Лекции (ЛК)	4		4	0
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практически/семинарские занятия (СЗ)	8		8	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	159		132	27
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	9		0	9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>36</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Классификация средств размещения	1.1	Понятие классификации. Цели и роль классификации и экспертизы в гостиничном бизнесе	Понятие, цели классификации. Обзор систем классификации в разных странах. Роль классификации в современной туристской индустрии. Определение и виды экспертизы. Реестр классифицированных туристских объектов. <a href="https://tourism.fsa.gov.ru/ru/main">https://tourism.fsa.gov.ru/ru/main</a> . Типы средств размещения и требования к ним.	ЛК, СЗ
		1.2	Нормативно-правовое обеспечение экспертной деятельности в сфере гостеприимства	Обзор действующих нормативно-правовых документов, регламентирующих классификацию. Виды стандартов. Нормативно-правовая база по санитарно-эпидемиологическому контролю. Санитарные правила и нормы для гостиниц. Строительные нормы и правила для гостиничных предприятий. Технический регламент, регламент пожарной и антитеррористической безопасности. Государственный контроль и надзор за выполнением требований классификации.	ЛК, СЗ
		1.3	Типы и категории средств размещения. Требования. Этапы классификации	Типы средств размещения и требования к ним. Категории отдельных типов средств размещения и требования к ним. Категории номеров и требования к ним. Этап Самооценка. Требования к типам средств размещения для включения в реестр классифицированных средств размещения. Этап классификация. Требования к категориям средства размещения. Требования к зданию и прилегающей территории. Требования к техническому оборудованию и оснащению. Требования к номерному фонду. Требования к санитарным объектам общего пользования. Требования к общественным помещениям. Требования к помещениям для предоставления услуг питания. Требования к услугам. Требования к технологиям обслуживания. Требования к персоналу.	ЛК, СЗ
		1.4	Балльная оценка средства размещения	Требования к средству размещения и критерии оценки (количество баллов). Обязательные и вариативные баллы оценки. Критерии оценки технического оборудования и оснащения, связи. Критерии оценки номерного фонда. Критерии оценки услуг. Критерии оценки информации, предоставляемой гостям. Критерии оценки иных требований.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				Критерии оценки подготовки персонала. Минимальное допустимое количество баллов для соответствия средства размещения определенной категории по результатам оценки выполнения требований. Балльная оценка качественного состояния зданий, оборудования и оснащения средства размещения. Минимальное допустимое количество баллов для соответствия средства размещения определенной категории по результатам оценки качественного состояния зданий, оборудования и оснащения средства размещения.	
		1.5	Требования к номерам средств размещения. Балльная оценка номеров средств размещения	Требования к номерам средства размещения: требования к площадям, к техническому оснащению, к оснащению мебелью и инвентарем, требования к Инвентарь и предметы санитарно-гигиеническому оснащению номера. Балльная оценка номеров средств размещения. Минимальное допустимое количество баллов для соответствия номеров определенной категории номеров средства размещения по результатам балльной оценки.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Правила классификации средств размещения	2.1	Правила классификации средств размещения	Порядок определения типа средства размещения, оценки соответствия средства размещения требованиям к соответствующему типу средств размещения и присвоения типа средства размещения. Условия и порядок присвоения средству размещения определенной категории средства размещения. Порядок приостановления, возобновления или прекращения действия классификации средства размещения. Порядок приостановления, возобновления и прекращения действия присвоенной средству размещения категории средства размещения. Порядок и сроки проведения планового подтверждения соответствия средства размещения требованиям к типам средств размещения, а также требованиям к присвоенной категории средства размещения, порядок изменения категории средства размещения.	ЛК, СЗ
		2.2	Требования о доведении до потребителей информации о типе средства размещения и присвоенной средству размещения категории средства размещения	Требования о доведении до потребителей информации о типе средства размещения и присвоенной средству размещения категории средства размещения. Правила формирования и ведения единого реестра объектов классификации.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Аккредитация в области классификации	3.1	Правила аккредитации и компетентности организаций, осуществляющих	Требования к организациям, осуществляющим классификацию в сфере туристской индустрии. Порядок аккредитации и	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			классификацию в сфере туристской индустрии, в том числе правила аттестации экспертов по классификации	расширения области аккредитации аккредитованных организаций. Порядок подтверждения компетентности аккредитованных организаций. Порядок приостановления и возобновления действия аккредитации аккредитованной организации. Порядок прекращения действия аккредитации аккредитованных организаций. Требования к эксперту по классификации. Порядок аттестации экспертов по классификации. Порядок формирования и ведения реестра организаций, осуществляющих классификацию средств размещения.	

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

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Лаборатория "Гостиничный номер", Гарант, Консультант Плюс, Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Лаборатория "Гостиничный номер", Гарант, Консультант Плюс, Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Гарант, Консультант Плюс, Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

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

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

*Основная литература:*

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской индустрии: учебник для вузов / Г. М. Дехтярь. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17047-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584923>

2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588100>

*Дополнительная литература:*

1. Алексеева, И.В. Аудит бизнеса: [16+] / И.В. Алексеева, И.Н. Богатая, А.Н. Кизилов; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2019. – 294 с.: табл., схем. – Режим доступа: по

подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567397> – Библиогр.: с. 195-203. – ISBN 978-5-7972-2602-4. – Текст: электронный.

2. Аудит: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / под ред. В.И. Подольского; науч. ред. А.А. Савин. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 688 с.: ил. - (Золотой фонд российских учебников). - Библиогр.: с. 678-680. - ISBN 978-5-238-02777-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563438>

3. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>

4. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4.

5. Крысова, Е.В. Социальная квалиметрия, оценка качества и стандартизация социальных услуг: учебное пособие / Е.В. Крысова; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 112 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8158-1869-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477386>

6. Ситнов, А.А. Международные стандарты аудита: учебник / А.А. Ситнов; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2014. - 239 с.: ил. - (Серия «Magister»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-02556-8; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=448201>

7. Тарасова, О.Г. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: практикум / О.Г. Тарасова, Е.М. Цветкова; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 58 с.: ил. - Библиогр.: с. 31. - ISBN 978-5-8158-1817-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=476516>

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

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

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

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

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

*Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:*

1. Курс лекций по дисциплине «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства».

\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

**РАЗРАБОТЧИК:**

Доцент

*Должность, БУП*

*Подпись*

Маврина Нелли

Федоровна

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

Заведующий кафедрой

*Должность БУП*

*Подпись*

Горяинов Константин

Станиславович

*Фамилия И.О.*

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

Доцент

*Должность, БУП*

*Подпись*

Маврина Нелли

Федоровна

*Фамилия И.О.*