

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 12:20:07
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

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕХНОЛОГИЙ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА

(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 РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта» входит в программу бакалавриата «Международный ресторанный 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 13 тем и направлена на изучение методов проектирования; основных этапов процесса проектирования; основных стадий работ по проектированию; нормативных основ проектирования зданий предприятий общественного питания; особенностей маркетинговых исследований при проектировании ресторанов; требований к проектированию прилегающих территорий и внешнего вида ресторанов; принципов и требований к проектированию помещений ресторанов; требований к проектированию инженерных систем ресторанов. Технологий искусственного интеллекта.

Целью освоения дисциплины является получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования деятельности предприятий общественного питания, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию предприятий общественного питания с использованием технологий искусственного интеллекта.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта» 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-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 международной сфере гостеприимства и общественного питания; ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в международной сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения;
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение; ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания;
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности;

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		ПК-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности;
ПК-7	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-7.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПК-7.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-7.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; ПК-7.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта» 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 «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта».

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-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Экономика организаций профессиональной сферы; Основы проектной деятельности;	Предпринимательство в профессиональной сфере; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе; Экономический анализ деятельности организации;
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Менеджмент организаций профессиональной сферы; Организация ресторанного бизнеса; Профессиональная этика и этикет; Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса;	Преддипломная практика; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Управление персоналом в профессиональной сфере; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<i>Событийный туризм и ивент-менеджмент**;</i> <i>Организация обслуживания в санаторно-курортных и гостиничных комплексах**;</i>
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Организация ресторанного бизнеса; Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса; Основы проектной деятельности;	Преддипломная практика; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; <i>Событийный туризм и ивент-менеджмент**;</i>
ПК-7	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		Экономический анализ деятельности организации;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта» 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
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	180	180
	зач.ед.	5	5

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта» 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)
			6
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
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	180	180
	зач.ед.	5	5

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	Теоретические основы и принципы проектирования ресторанной деятельности.	1.1	Понятие и содержание проектирования, особенностей территориальной организации и технологий, применяемых в проектировании предприятий общественного питания.	Общие сведения о дисциплине. Понятие и содержание проектирования в ресторанном бизнесе, особенностей территориальной организации и технологиях, применяемых в проектировании предприятий ресторанного бизнеса	ЛК, СЗ
		1.2	Анализ российского и зарубежного опыта проектирования объектов ресторанной деятельности.	Современные тенденции проектирования предприятий ресторанного бизнеса. Разработка проектных решений. Основные требования, предъявляемые к программам и проектам в ресторанном бизнесе.	ЛК, СЗ
		1.3	Этапы и содержание регионального проектирования гостиничных систем и туристских зон: формирования стратегии маркетинга и программы действий, управление региональными проектами гостиничных, ресторанных и туристско-рекреационных систем.	Бизнес-планирование как основа управления коммерческим проектом и деятельностью предприятия ресторанного бизнеса. Оценка деловой среды; анализ факторов внешней среды: конъюнктуры рынка; управление проектом, его реализация.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Проектирование и обеспечение эффективной ресторанной деятельности.	2.1	Общие положения проектирования ресторанной деятельности	Цели и задачи проектирования в ресторанном бизнесе. Современные подходы к концепции создания ресторана. Формирование показателей деятельности предприятия ресторанного бизнеса для оценки целесообразности создания нового предприятия. Проектирование инновационного продукта (услуги). Разработка ассортиментной концепции ресторана и его продвижения на рынке.	ЛК, СЗ
		2.2	Проектная документация.	Технологический проект. Архитектурно-строительная и техническая документация. Бизнес-планирование и организационная структура.	ЛК, СЗ
		2.3	Технико-экономическое обоснование проекта.	Анализ рынка и концепция. Проектирование кухни и зала. Организационно-финансовая модель.	ЛК, СЗ
		2.4	Планировочная организация предприятий общественного питания.	Функциональное зонирование и состав помещений. Принцип поточности и разделения потоков. Технические требования к помещениям (СанПиН).	ЛК, СЗ
		2.5	Запуск ресторана.	Концепция, финансы и право. Материализация (помещение, команда и технологии). Подготовка к запуску. Маркетинг.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				запуск ресторана.	
		2.6	Компьютерное моделирование в проектировании ресторанных комплексов.	Генеративное проектирование и BIM-моделирование. Имитационное моделирование процессов обслуживания: анализ пропускной способности. 3D-визуализация, VR и 3D-сканирование.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Инновации, этика и устойчивость в ИИ-проектировании	3.1	Динамическое ценообразование и управление спросом через ИИ	Переход на ИИ-ценообразование на уровне заведения. Управление спросом. Интеграция ИИ с операционными процессами.	ЛК, СЗ
		3.2	Этические риски: конфиденциальность данных, цифровое неравенство, «перегрузка» автоматизацией	Границы сбора и защиты информации гостей. Исключение уязвимых групп потребителей. Потеря человеческого контакта и когнитивное истощение персонала.	ЛК, СЗ
		3.3	ИИ для минимизации экологического воздействия и поддержки локальных сообществ	Интеллектуальный мониторинг пищевых отходов. Цифровизация цепочек поставок и поддержка локальных производителей. Экономика замкнутого цикла.	ЛК, СЗ
		3.4	Тренды будущего.	Нейросети, метавселенные, блокчейн в проектировании ресторанной деятельности.	ЛК, СЗ

* - 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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал», 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.	Технические средства: компьютер, монитор, персональные компьютеры. Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал», 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. Бессмертный, И. А. Системы искусственного интеллекта: учебник для вузов / И. А. Бессмертный. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 164 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18416-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561602>
2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563740>
3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2025. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562516>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с.: ил. - ISBN 978-5-394-00699-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>

2. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380>

3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538>

4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935>

5. Спиридонова, Е. А. Создание стартапов : учебник для вузов / Е. А. Спиридонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 193 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14065-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544141>

6. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с.: схем., табл. - Библиогр.: с. 162. - ISBN 978-5-9275-2191-3; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

7. Чаплина, А.Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: монография / А.Н. Чаплина, Е.А. Герасимова, А.П. Шатрова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет. - Красноярск: СФУ, 2016. - 159 с.: ил. - Библиогр.: с. 97 - 107. - ISBN 978-5-7638-3480-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497030>

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

- 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/>

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

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

1. Курс лекций по дисциплине «Проектирование предприятий ресторанного бизнеса с использованием технологий искусственного интеллекта».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Старший преподаватель

Должность, БУП

Подпись

Родионов Алексей

Александрович

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.