

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 12:25:06
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 СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА 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 ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Проектирование предприятий сферы гостеприимства с использованием технологий искусственного интеллекта» 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 2 разделов и 10 тем и направлена на изучение методов проектирования; основных этапов процесса проектирования; основных стадий работ по проектированию; нормативных основ проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов; особенностей маркетинговых исследований при проектировании гостиниц; требований к проектированию прилегающих территорий и внешнего вида гостиниц; принципов и требований к проектированию помещений вестибюльной группы гостиницы, первого этажа, лестниц и лифтов, жилых номеров, административной зоны гостиницы; требований к проектированию инженерных систем гостиниц; возможностей использования технологий искусственного интеллекта при проектировании предприятий сферы гостеприимства.

Целью освоения дисциплины является получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Проектирование предприятий сферы гостеприимства 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; 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 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 организует их выполнение; ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства 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;
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, их структурных подразделений; ПК-7.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций международной сферы гостеприимства; ПК-7.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций международной сферы гостеприимства, их структурных подразделений; ПК-7.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций международной сферы гостеприимства, их структурных подразделений;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Проектирование предприятий сферы гостеприимства 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 сферы гостеприимства 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; Мировая экономика и международные экономические отношения; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства; 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 гостиничного дела; Профессиональная этика и этикет; Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства;	Преддипломная практика; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление персоналом в профессиональной сфере; Бизнес-планирование в профессиональной сфере;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Кросс-культурный менеджмент; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства;
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Организация гостиничного дела; Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства; Основы проектной деятельности;	Преддипломная практика; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Бизнес-планирование в профессиональной сфере;
ПК-7	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений		Мировая экономика и международные экономические отношения; Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства; Экономический анализ деятельности организации; Организация работы служб гостиничного комплекса;

* - 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 сферы гостеприимства 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 сферы гостеприимства 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

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование предприятий сферы гостеприимства с использованием технологий искусственного интеллекта» 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)	
			6	7
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	20		20	0
Лекции (ЛК)	12		12	0
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	8		8	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	151		124	27
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	9		0	9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	180	144	36
	зач.ед.	5	4	1

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 и стартап гостиничной деятельности.	1.1	Понятие и содержание гостиничного проектирования, особенностей территориальной организации и технологиях, применяемых в проектировании предприятий гостиничного и санаторно-курортного дела, туризма.	Общие сведения о дисциплине. Понятие и содержание гостиничного проектирования, особенностей территориальной организации и технологиях, применяемых в проектировании предприятий гостиничного и санаторно-курортного дела, туризма.	ЛК, СЗ
		1.2	Анализ российского и зарубежного опыта проектирования гостиничной деятельности.	Современные тенденции проектирования гостиничных систем и их деятельности. Гостиничный девелопмент. Разработка проектных решений в стратегии гостиничного предприятия. Основные требования, предъявляемые к программам и проектам гостиничных и туристско-рекреационных систем.	ЛК, СЗ
		1.3	Этапы и содержание регионального проектирования гостиничных систем и туристских зон: формирования стратегии маркетинга и программы действий, управление региональными проектами гостиничных и туристско-рекреационных систем.	Бизнес-планирование как основа управления коммерческим проектом и деятельностью гостиничного предприятия. Оценка деловой среды гостиничного предприятия; анализ факторов внешней среды: туристского потенциала; конъюнктуры рынка; управление проектом, его реализация.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Проектирование и обеспечение эффективной гостиничной деятельности.	2.1	Цели и задачи проектирования гостиничного продукта.	Уровни и содержание гостиничного продукта. Современные подходы к концепции создания гостиничного продукта. Формирование показателей деятельности гостиничного предприятия для оценки целесообразности создания нового предприятия.	ЛК, СЗ
		2.2	Гостиничное предприятие как комплексный гостиничный продукт.	Проектирование инновационного продукта (услуги). Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничного продукта и его продвижения на рынке. Формирование и управление продуктовой номенклатурой в гостиничной деятельности.	ЛК, СЗ
		2.3	Роль и место гостиничных цепей в организации и продвижении гостиничного продукта.	Мировые гостиничные бренды как высшие формы гостиничного продукта. Выбор организационно-правовой формы гостиничного предприятия как условие успешного бизнеса. Основные принципы и направления проектирования организационной структуры гостиничных систем: уровни	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				управления гостиничной цепи гостиничного предприятия, соподчиненность отделов и служб управления, разделение функций; определение задач и обязанностей; формирование системы функциональных процессов в гостиничном предприятии. Проектирование конкурентоспособности гостиничного предприятия.	
		2.4	Запуск (Start Up+Grand-opening) гостиничного объекта.	Генеральные схемы развития и размещения гостиничных предприятий страны. Документы регионального проектирования. Нормативные документы при проектировании и строительстве гостиничных объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Задание на проектирование: основные разделы и содержание. Порядок разработки задания на проектирование. Технико-экономическое обоснование (ТЭО), предпроектные задания и проекты строительства гостиничного объекта.	ЛК, СЗ
		2.5	Федерально-целевые программы развития туризма, санаторно-курортных регионов.	Туристские кластеры как инновационный подход в региональном проектировании гостиничных комплексов в России.	ЛК, СЗ
		2.6	Компьютерное моделирование в проектировании гостиничных комплексов.	Современные принципы проектирования интеллектуального содержания гостиничных систем. Внедрение системы автоматизированного управления гостиничным предприятием. Проект «умного» отеля. Инвестиционное проектирование.	ЛК, СЗ
		2.7	Использование технологий искусственного интеллекта при проектировании предприятий сферы гостеприимства.	Генеративный дизайн и оптимизация пространства. Визуализация концепции и брендинг. Контекстуальный анализ и интеграция с эксплуатацией.	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 «Гостиничный номер» 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.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» 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. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587573>

2. Гукова, О. Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учебное пособие / О. Н. Гукова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-716-9. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1042392>

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 и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). <https://biblio-online.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-456974>

4. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495422>

5. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с.: табл., граф., схем. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>

6. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2016. - 74 с.: ил. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

7. 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>

8. 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 сферы гостеприимства 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.