

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

ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

(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 «Организация гостиничного дела» входит в программу бакалавриата «Международный гостиничный бизнес» по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и изучается в 1 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса. Дисциплина состоит из 8 разделов и 15 тем и направлена на изучение основных понятий в области гостиничного дела; системы классификации и типологии объектов гостиничной индустрии; системы организации, функционирования служб гостиниц и иных средств размещения; специфики организации гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья; организационной структуры управления в гостинице; процедуры оформления трудовых отношений в гостиничном предприятии; функциональных службы в индустрии гостеприимства; требований к функциональным помещениям гостиничных объектов; системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; теоретических основ планирования гостиниц и иных средств размещения; правил организации деятельности предприятий питания в гостиничном комплексе; норм корпоративной культуры в гостиничной индустрии.

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, связанных с организацией работы служб гостиницы, эффективным использованием функциональных помещений гостиниц, ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира; ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация гостиничного дела» 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)
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-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-4	Способен проектировать	ПК-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	объекты профессиональной деятельности	экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности; ПК-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Организация гостиничного дела» 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 «Организация гостиничного дела».

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания		Преддипломная практика; Менеджмент организаций профессиональной сферы; Проектирование предприятий сферы гостеприимства с использованием технологий искусственного интеллекта; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление персоналом в профессиональной сфере; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства; Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства;
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания		Менеджмент организаций профессиональной сферы; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; Организация обеспечения

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			безопасности в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление персоналом в профессиональной сфере; Кросс-культурный менеджмент; Организация работы служб гостиничного комплекса; Производственная практика; Преддипломная практика;
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности		Преддипломная практика; Проектирование предприятий сферы гостеприимства с использованием технологий искусственного интеллекта; Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства; Бизнес-планирование в профессиональной сфере; Основы проектной деятельности;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет «3» зачетные единицы.

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)
			1
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.	65		65
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108
	зач.ед.	3	3

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет «3» зачетные единицы.

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)
			2
Контактная работа, ак.ч.	40		40
Лекции (ЛК)	20		20
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	20		20
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	59		59
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	9		9
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108
	зач.ед.	3	3

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет «3» зачетные единицы.

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)	
			3	4
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	10		10	0
Лекции (ЛК)	6		6	0
Лабораторные работы (ЛР)	0		0	0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	4		4	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	94		62	32
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	4		0	4
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	72	36
	зач.ед.	3	2	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	Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела.	1.1	Теоретические аспекты организации гостиничного дела.	Понятие, предмет, метод, система дисциплины «Организация гостиничного дела». Гостеприимство как структурный компонент современного понятия рынка услуг. Понятие гостиничной индустрии. История развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие и организацию гостиничного дела. Современное состояние гостиничного рынка. Гостиничные сети. Современные тренды гостиничной индустрии.	ЛК, СЗ
		1.2	Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.	Основные понятия нормативно-правовой базы гостиничного дела. Международные нормативные правовые акты в сфере гостиничного бизнеса. Особенности государственного регулирования гостиничного дела в Российской Федерации.	ЛК, СЗ
Раздел 2	Выдающиеся лидеры профессии и их вклад в развитие отрасли	2.1	Российские «пионеры» профессии и отрасли.	От постоялых дворов к отелям европейского уровня. Создатели знаменитых дореволюционных гостиниц «Метрополь» и «Балчуг». Интурист - государственный пионер советского гостиничного дела.	ЛК, СЗ
		2.2	Современные российские лидеры профессии и отрасли.	Новая пятерка лидеров. Как российские сети заняли вершину. Лучшие управленцы и лидеры сегмента люкс.	ЛК, СЗ
Раздел 3	Классификация средств размещения и номерного фонда.	3.1	Классификация объектов гостиничной индустрии в России.	Понятие классификации средств размещения. Система классификаций и типология гостиниц и иных средств размещения.	ЛК, СЗ
		3.2	Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы.	Порядок классификации гостиничных объектов. Документарное оформление процедуры классификации гостиничных объектов. Договорные отношения в процедуре классификации. Этапы проведения экспертной оценки гостиничного объекта. Апелляционный порядок обжалования результатов классификации гостиницы. Случаи приостановления действия свидетельства об классификации гостиничного объекта. Правила определения категории номерного фонда гостиничного объекта. Классификация курортных отелей. Классификация гостиниц, находящихся в зданиях, расположенных на территориях исторического поселения. Классификация гостиниц, расположенных в	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				зданиях, являющихся объектами культурного наследия. Классификация апартотелей. Классификация домов отдыха, пансионатов и других аналогичных средств размещения. Оценка персонала гостиницы при проведении классификации.	
Раздел 4	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса.	4.1	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице.	Организационная структура гостиничного предприятия. Функции руководителей высшего звена управления. Регулирование трудовых правоотношений в гостиничных комплексах.	ЛК, СЗ
		4.2	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	Функции службы и приёма размещения. Коммерческая и PR-служба в отеле. Хозяйственная служба. Инженерная служба. Служба безопасности гостиницы. Служба материально-технического снабжения. Служба питания.	ЛК, СЗ
Раздел 5	Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов.	5.1	Предметно-пространственная среда гостиничного объекта.	Основные фонды гостиничных предприятий. Критерии сегментирования гостиничного рынка. Нормативная база проектирования в строительстве. Тенденции и оформление интерьеров гостиниц.	ЛК, СЗ
		5.2	Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов.	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Функциональная структура средств размещения. Организации жилых помещений с комплексом поэтажного обслуживания. Организационная структура номерного фонда. Помещения общественного назначения. Помещения бизнес-центров. Помещения физкультурно-оздоровительного назначения. Помещения спа-центров.	ЛК, СЗ
		5.3	Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов.	Инженерно-техническое оборудование в гостинице. Организация водоснабжения и канализации. Организация отопления. Организация вентиляции и кондиционирования. Организация электроснабжения. Электронные системы и устройства. Лифтовое оборудование гостиниц. Организация мусороудаления. Организация выполнения санитарно-гигиенических требований. Обеспечения противопожарной безопасности.	ЛК, СЗ
Раздел 6	Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.	6.1	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	Классификация и типология предприятий питания. Договорные отношения в организации питания (договор оказания услуг; договор аренды; аутсорсинг и др.).	ЛК, СЗ
		6.2	Виды услуг питания и методы обслуживания.	Организационная структура управления службы питания в гостинице. Системы обслуживания гостей в отеле. Приём	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
				заказов на обслуживание. Особые условия питания в отелях клубного отдыха. Виды завтраков в гостиницах. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания.	
Раздел 7	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7.1	Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью.	Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности организации размещения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Технические требования к организации средств размещения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	ЛК, СЗ
Раздел 8	Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.	8.1	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	Понятие и сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства. Элементы, уровни, виды корпоративной культуры. Жизненный цикл корпоративной культуры, подходы к ее исследованию. Современные концепции корпоративной культуры в гостиничном деле.	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. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587395>

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583189>

Дополнительная литература:

1. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы: учебное пособие / М.А. Грицай; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. — Омск: Издательство ОмГТУ, 2017. — 187 с.: табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>. — Библиогр.: с. 177-178. — ISBN 978-5-8149-2426-1. — Текст: электронный

2. Жулидов, С. Б. The Hotel Business : учебное пособие / С. Б. Жулидов. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 159 с. — (Special English for universities, colleges). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684644>

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. А.В. Павлов. — Москва: Юнити, 2015. — 240 с. — (Зарубежный учебник). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст: электронный.

4. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456699>.

5. 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. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>. — Библиогр.: с. 162. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст: электронный.

6. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/450317>.

7. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20173-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581296>

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/>

- 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 «Организация гостиничного дела».

* - 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

Власенко Майя
Александровна

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.