

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.08.2026 17:56:07
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf106b7fc5323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
24 июня 2026 г.
Протокол №02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Управление проектами устойчивого развития
предприятий питания»**

по направлению подготовки 38.04.02 Менеджмент
квалификация (степень) выпускника – магистр
Б1.В.ДВ.01.03

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
21 мая 2026 г., протокол №09

Разработчик: Мартанус Е.Р., к.г.-м.н.

Химки 2026

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенций ПК-3, ПК-4 средствами дисциплины «Управление проектами устойчивого развития предприятий питания».

Задачи дисциплины:

1. Способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и навыков в области управления проектами в индустрии гостеприимства.
2. Способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и навыков по оценке эффективности использования ресурсов по проекту в индустрии гостеприимства.

2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Информационно-аналитический; организационно-управленческий; финансовый; предпринимательский; научно-исследовательский	ПК-3 Способен осуществлять управление проектами и изменениями в предприятиях туристской индустрии, обеспечивать обоснование разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений.	ПК-3.1. Планирует деятельность по управлению проектом с учетом всех этапов жизненного цикла проекта и ресурсов на основе оценки новых рыночных возможностей, ПК-3.2. Обеспечивает обоснование разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности. ПК-3.3. Проводит организацию стратегического контроля и оценку эффективности реализации стратегии устойчивого развития	- Знает современные методы анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятий, -Умеет формулировать миссию и цели развития предприятий туристской индустрии, в том числе, отражающие интересы собственников и других заинтересованных сторон, осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции, стратегии развития и конструирования проектов развития предприятий в соответствии с принципами устойчивого развития, принимать стратегические решения по развитию гостиничной сети в условиях неопределенности. -Владеет навыками внедрения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности предприятий, управления коллективом при внедрении изменений.
Информационно-аналитический; организационно-управленческий; финансовый;	ПК-4 Способен осуществлять управление проектами и изменениями	ПК-4.1. Применяет современные методы и технологии проектного управления в конкретной области	-Знает методы управления оперативными бизнес-процессами турагентских, туроператорских, гостиничных и ресторанных предприятий в

научно-исследовательский	предприятий туризма и индустрии гостеприимства в соответствии с правовыми нормами в условиях трансформирующихся рынков для обеспечения экономической, социальной и экологической эффективности	профессиональной деятельности. ПК-4.2. Определяет экономическую, социальную и экологическую эффективность деятельности предприятий. ПК-4.3 Осуществляет анализ и оценку эффективности методов и технологий проектного управления в конкретной области профессиональной деятельности.	соответствии с международными нормативными правовыми актами и законодательством Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг -Умеет определять объекты, субъекты управления, осуществлять проектный анализ, определять группы процессов максимально влияющих на экономическую, социальную и экологическую эффективность деятельности. -Владеет навыками реализации управления предприятием туристской индустрии, разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности.
--------------------------	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Управление проектами устойчивого развития предприятий питания» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Управление проектами устойчивого развития предприятий питания», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	30	30	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	10	10	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	16	16	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	2	2	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	78	78	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	44	44	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	-
Форма промежуточной аттестации	экзамен		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	2 курс		
		1С	2С	3С
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	14	-	14	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	-	6	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР)	4	-	4	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	2	-	2	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	94	-	94	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	85	-	85	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	9	-	9	-
Форма промежуточной аттестации	экзамен			
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	-	108	-
зачетные единицы	3	-	3	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1.	Понятие, сущность и особенности управления проектами устойчивого развития предприятий питания	Устойчивое развитие предприятий питания. Цели и принципы проектирования в индустрии туризма и гостеприимства. Системный подход к туризму как объекту проектирования. Основные этапы и объект проектирования. Основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности; Характеристики проекта как объекта управления.
2.	Методы и технология управления проектами устойчивого развития предприятий питания	Управление проектами. Отличительные особенности проектного управления. Классификация проектов и классификационные признаки. Виды проектов. Жизненный цикл и фазы проекта. Методы и технология управления проектами устойчивого развития предприятий питания
3.	Анализ и управление рисками в управлении проектами устойчивого развития предприятий питания	Организационное проектирование. Проектное планирование устойчивого развития предприятий питания. Основные принципы проектного планирования. Основные и вспомогательные подпроцессы (задачи) планирования устойчивого развития предприятий питания. Система планов в управлении проектами. Бизнес-планирование как подсистема управления проектом. Основное назначение стратегического и тактического планов в процессе реализации проекта.
4.	Бизнес-моделирование и проектирование в управлении устойчивым развитием предприятий питания	Организационный план управления проектом устойчивого развития предприятий питания. Календарный график мероприятий по проекту. Инвестиционный план: потребность в финансировании, источники финансирования, условия и сроки финансирования, условия возврата инвестиций.
5.	Оценка эффективности бизнес-проектов в управлении устойчивым развитием предприятий питания	Проектный риск в управлении устойчивым развитием предприятий питания. Классификация проектных рисков. Типы и виды рисков. Основные этапы процесса управления риском. Качественный и количественный анализ проектных рисков. Характеристика методов качественной оценки рисков. Методы снижения проектных рисков. Управление проектными рисками. Инновационный риск. Имиджевый риск. Маркетинговый риск. Кадровые риски. Финансово-хозяйственные риски.

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Понятие, сущность и особенности управления проектами устойчивого развития предприятий питания	ПК-3 ПК-4	12	4	2	-	2	-	8
2.	Методы и технология управления проектами устойчивого развития предприятий питания	ПК-3 ПК-4	16	6	2	-	4	-	10
3.	Анализ и управление рисками в управлении проектами устойчивого развития предприятий питания	ПК-3 ПК-4	12	4	2	-	2	-	8
4.	Бизнес-моделирование и проектирование в управлении устойчивым развитием предприятий питания	ПК-3 ПК-4	16	6	2	-	4	-	10
5.	Оценка эффективности бизнес-проектов в управлении устойчивым развитием предприятий питания	ПК-3 ПК-4	14	6	2	-	4	-	8
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-3 ПК-4	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	ПК-3 ПК-4	36	2	-	-	-	2	34
	Всего часов		108	30	10	-	16	4	78

5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО
				Итого	в том числе			
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	

1.	Понятие, сущность и особенности управления проектами устойчивого развития предприятий питания	ПК-3 ПК-4	20	2	2	-	-	-	18
2.	Методы и технология управления проектами устойчивого развития предприятий питания	ПК-3 ПК-4	20	2	1	-	1	-	18
3.	Анализ и управление рисками в управлении проектами устойчивого развития предприятий питания	ПК-3 ПК-4	18	2	1	-	1	-	16
4.	Бизнес-моделирование и проектирование в управлении устойчивым развитием предприятий питания	ПК-3 ПК-4	18	2	1	-	1	-	16
5.	Оценка эффективности бизнес-проектов в управлении устойчивым развитием предприятий питания	ПК-3 ПК-4	19	2	1	-	1	-	17
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-3 ПК-4	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	ПК-3 ПК-4	11	2	-	-	-	2	9
	Всего часов		108	14	6	-	4	4	94

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений,

лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. Понятие, сущность и особенности управления проектами устойчивого развития предприятий питания

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний в области управления проектами в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-3 Способен осуществлять управление проектами и изменениями в предприятиях туристской индустрии, обеспечивать обоснование разработки и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ПК-4 Способен осуществлять управление проектами и изменениями предприятий туризма и индустрии гостеприимства в соответствии с правовыми нормами в условиях трансформирующихся рынков для обеспечения экономической, социальной и экологической эффективности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о планировании деятельности по управлению проектом на всех этапах жизненного цикла проекта, об оценке эффективности использования ресурсов по проекту; о методах проектного управления в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Методы и технология управления проектами устойчивого развития предприятий питания

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и навыков применения методов и технологий управления проектами устойчивого развития предприятий питания.

Компетенции:

ПК-3 Способен осуществлять управление проектами и изменениями в предприятиях туристской индустрии, обеспечивать обоснование разработки и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ПК-4 Способен осуществлять управление проектами и изменениями предприятий туризма и индустрии гостеприимства в соответствии с правовыми нормами в условиях трансформирующихся рынков для обеспечения экономической, социальной и экологической эффективности

Тип занятия: практическое задание

Форма проведения: мастер-класс от представителя профильной организации.

Выполнение практического задания, направленное на изучение практического опыта представителя профильной организации в части планирования деятельности по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах его жизненного цикла, оценки эффективности использования ресурсов по проекту; применения методов проектного

управления в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Анализ и управление рисками в управлении проектами устойчивого развития предприятий питания

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об управлении рисками в управлении проектами устойчивого развития предприятий питания.

Компетенции:

ПК-3 Способен осуществлять управление проектами и изменениями в предприятиях туристской индустрии, обеспечивать обоснование разработки и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ПК-4 Способен осуществлять управление проектами и изменениями предприятий туризма и индустрии гостеприимства в соответствии с правовыми нормами в условиях трансформирующихся рынков для обеспечения экономической, социальной и экологической эффективности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о планировании деятельности по управлению проектом на всех этапах жизненного цикла проекта, об оценке эффективности использования ресурсов по проекту; о методах проектного управления в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Бизнес-моделирование и проектирование в управлении устойчивым развитием предприятий питания

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся умений и навыков разработки бизнес-плана проекта устойчивого развития предприятий питания.

Компетенции:

ПК-3 Способен осуществлять управление проектами и изменениями в предприятиях туристской индустрии, обеспечивать обоснование разработки и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ПК-4 Способен осуществлять управление проектами и изменениями предприятий туризма и индустрии гостеприимства в соответствии с правовыми нормами в условиях трансформирующихся рынков для обеспечения экономической, социальной и экологической эффективности

Тип занятия: семинар

Форма проведения: практическое задание.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений планировать деятельность по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах жизненного цикла проекта, проводить оценку эффективности использования ресурсов по проекту; применять методы проектного управления в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Оценка эффективности бизнес-проектов в управлении устойчивым развитием предприятий питания

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о методах оценки эффективности бизнес-проектов устойчивого развития предприятий питания.

Компетенции:

ПК-3 Способен осуществлять управление проектами и изменениями в предприятиях

туристской индустрии, обеспечивать обоснование разработки и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ПК-4 Способен осуществлять управление проектами и изменениями предприятий туризма и индустрии гостеприимства в соответствии с правовыми нормами в условиях трансформирующихся рынков для обеспечения экономической, социальной и экологической эффективности

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о планировании деятельности по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах жизненного цикла проекта, об оценке эффективности использования ресурсов по проекту; о методах проектного управления в индустрии гостеприимства.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Понятие, сущность и особенности управления проектами устойчивого развития предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о планировании деятельности по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах жизненного цикла проекта, об оценке эффективности использования ресурсов по проекту; о методах проектного управления устойчивого развития предприятий питания.

Тема 2. Методы и технология управления проектами устойчивого развития предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к выполнению задания в форме мастер-класса, направленного на изучение практического опыта представителя профильной организации в части планирования деятельности по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах его жизненного цикла, оценки эффективности использования ресурсов по проекту; применения методов проектного управления устойчивого развития предприятий питания.

Тема 3. Анализ и управление рисками в управлении проектами устойчивого развития предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о планировании деятельности по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах жизненного цикла проекта, об оценке эффективности использования ресурсов по проекту; о методах проектного управления устойчивого развития предприятий питания.

Тема 4. Бизнес-моделирование и проектирование в управлении устойчивым развитием предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений планировать деятельность по управлению проектом устойчивого развития

предприятий питания на всех этапах жизненного цикла проекта, проводить оценку эффективности использования ресурсов по проекту; применять методы проектного управления устойчивого развития предприятий питания.

Тема 5. Оценка эффективности бизнес-проектов в управлении устойчивым развитием предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о планировании деятельности по управлению проектом устойчивого развития предприятий питания на всех этапах жизненного цикла проекта, об оценке эффективности использования ресурсов по проекту; о методах проектного управления устойчивого развития предприятий питания.

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими

рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566365>
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584826>
3. Горбашко, Е. А. Управление проектами : учебник для вузов / Е. А. Горбашко ; под редакцией Е. А. Горбашко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 358 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19021-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589651>
4. 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, 2026. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585961>
5. Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17500-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583111>
6. Мейсурова, А. Ф. Прикладная экология и устойчивое природопользование : учебник и практикум для вузов / А. Ф. Мейсурова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 131 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19761-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590367>
7. 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>
8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585062>
9. Рамзаев, В. М. Экономика устойчивого развития : учебник для вузов / В. М. Рамзаев, Л. И. Журова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21572-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590513>
10. Савенкова, Е. В. Управление отходами. Экономика замкнутого цикла и устойчивое управление : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Савенкова, А. И. Курбатова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20309-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589925>

11. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584294>
12. 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>
13. Холодкова, В. В. Управление инвестиционным проектом : учебник и практикум для вузов / В. В. Холодкова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 301 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21824-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582224>
14. 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>

8.2. Дополнительная литература

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589024>
2. Борщевский, Г. А. Управление государственными программами и проектами : учебник для вузов / Г. А. Борщевский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17196-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588965>
3. Вешкурова, А. Б. Управление командой проекта : учебник для вузов / А. Б. Вешкурова, Н. А. Копылова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 105 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21931-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/599114>
4. Завьялова, Е. Б. Корпоративная социальная ответственность : учебник для вузов / Е. Б. Завьялова, Ю. К. Зайцев, Н. В. Студеникин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 125 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08409-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583839>
5. Котляров, М. А. Основы девелопмента недвижимости : учебник для вузов / М. А. Котляров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 160 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08201-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585926>
6. Кузнецова, Е. В. Управление портфелем проектов как инструмент реализации корпоративной стратегии : учебник для вузов / Е. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07425-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584065>
7. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 426 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15737-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/587546>

8. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585108>

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585061>

10. Поляков, Н. А. Управление инновационными проектами : учебник и практикум для вузов / Н. А. Поляков, О. В. Мотовилов, Н. В. Лукашов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15534-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583413>

11. 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>

12. Управление коммуникационными проектами : учебник для вузов / ответственные редакторы В. А. Ачкасова, И. А. Быков. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21737-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590355>

13. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко ; под редакцией Е. М. Роговой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21476-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582619>

14. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587362>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. Государственная автоматизированная информационная система «Управление» (ГАС «Управление») - <http://gasu.gov.ru/>

2. Официальный интернет-портал правовой информации - <http://www.pravo.gov.ru/>

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» (ФГИС НЭБ) - <https://rusneb.ru/>

4. Официальный сайт Министерства экономического развития - <https://www.economy.gov.ru;>

5. Единая межведомственная информационно-статистическая система (ЕМИСС) - <https://www.fedstat.ru/>

6. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru;>

7. Портал открытых данных Российской Федерации - <http://data.gov.ru/>

8. Федеральная антимонопольная служба - <http://www.fas.gov.ru;>

9. Федеральная служба государственной регистрации, кадастра и картографии - <http://www.rosreestr.ru>;
10. Национальные проекты - <https://национальныепроекты.пф/projects/turizm>
11. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) - <https://www.rosпотребнадзор.ru>;
12. АИС «Платформа открытых данных» - <https://opendata.mkrf.ru/>
13. Единая информационная система в сфере закупок (ЕИС) - <https://zakupki.gov.ru/epz/main/public/home.html>
14. ГИИС «Электронный бюджет» - <http://budget.gov.ru/>
15. Портал государственных и муниципальных учреждений (Портал ГМУ) - <https://bus.gov.ru/pub/home>
16. Государственная автоматизированная система правовой статистики (ГАС ПС) - <http://crimestat.ru/>
17. Федеральная государственная информационная система «Наша природа» (ФГИС «Наша природа») - <https://priroda-ok.ru/>
18. Единый портал внешнеэкономической информации России - <http://www.ved.gov.ru/>
19. Единая государственная информационная система учета результатов научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ гражданского назначения (ЕГИСУ НИОКТР) - <https://rosrid.ru/>
20. Электронная библиотечная система Деловые средства массовой информации - Polpred.com
21. Global Advanced Research Journals - Международная реферативная база данных научных изданий - <https://garj.org/>
22. Электронный портал по проблемам утилизации отходов - <https://ecoportus.ru/>
23. Электронная научная и техническая библиотека - <https://ellib.gpntb.ru/>
24. Единая государственная информационная система социального обеспечения (ЕГИССО) - egisso.ru
25. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
26. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
27. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
28. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
29. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
30. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
31. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
32. <https://национальныепроекты.пф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
33. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
34. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;

35. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
36. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
37. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
38. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
39. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
40. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
41. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
42. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
43. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
44. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
45. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
46. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
47. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидов-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
48. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
49. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
50. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
51. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
52. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
53. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
54. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
55. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
56. <https://cgon.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
57. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
58. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
59. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
60. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
61. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA);
62. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
63. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
64. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
65. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
66. <http://www.oits-isto.org> - Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);

67. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
68. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Система обнаружения текстовых заимствований <https://rmat.antiplagiat.ru/>
2. Корпоративная информационная система «КИС».
3. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
4. Microsoft Windows;
5. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».
4. Электронная библиотека научных публикаций, обладающая богатыми возможностями поиска и получения информации - eLIBRARY.RU
5. Электронная библиотека - <https://grebennikon.ru/journal.php> -
6. Научная электронная библиотека нового поколения КиберЛенинка <https://cyberleninka.ru>
7. Цифровой образовательный ресурс - <https://www.iprbookshop.ru/>

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.04.02 Менеджмент к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер)».

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения

электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).