

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Категория слушателей, на обучение которых рассчитана программа профессиональной переподготовки (далее – программа): руководители и специалисты; студенты (выпускники) средних профессиональных, высших учебных заведений, лиц, желающих пройти профессиональную переподготовку в области индустрии гостеприимства.

1.2. Сфера применения слушателями полученных профессиональных компетенций, знаний, навыков и умений: деятельность в сфере индустрии гостеприимства.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОГРАММЕ

2.1. Нормативный срок освоения программы – 250 часов.

2.2. Форма обучения – без отрыва от работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 В результате освоения программы обучающийся должен *уметь*:

- определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства;
- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства;
- оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;
- осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства, изучение рынка, потребителей, конкурентов;
- оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства;
- осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;
- обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений ТК РФ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания.

3.2 В результате освоения программы обучающийся должен *знать*:

- особенности внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства;
- основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства;
- специфику оказания гостиничных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию;
- особенности продажи гостиничного продукта, в том числе с помощью on-line технологий;
- процесс текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения;
- особенности безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер.

Перечень формируемых компетенций:

Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.

Способен обеспечивать выполнение функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

Способен осуществлять исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации.

Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей.

Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания.

Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства.

Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ

Учебно-тематический план программы

4.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	250
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	170
в том числе:	
лекционные занятия	90
практические занятия	80
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
в том числе:	
разработка бизнес - идей	15
разбор практических ситуаций	30
решение задач	25
тестов	5
выполнение заданий по контрольным вопросам	5
Итоговая аттестация в форме ВАР	

5. Требования к оценке качества освоению программ

Наименование разделов (модулей)	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
Модуль 1 Технологии в индустрии гостеприимства	Овладеть теоретическими основами профессиональной деятельности и практическими навыками организации процесса обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Разбор практических ситуаций, игровые методы
Модуль 2 Экономика предприятия гостиничной индустрии	Уметь принимать экономически обоснованные решения, выполнять расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства. Готовность к обеспечению экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Разбор практических ситуаций, решение задач, тестов
Модуль 3 Маркетинг гостиничного предприятия	Уметь осуществлять исследование рынка услуг сферы гостеприимства, продажи и продвижение услуг организаций гостиничного бизнеса	Разработка бизнес - идей, разбор практических ситуаций, решение задач, тестов
Модуль 4 Управление персоналом гостиничного предприятия	Уметь обеспечивать выполнение функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач
Модуль 5 Управление инновациями в гостиничном бизнесе	Уметь обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Разбор практических ситуаций, решение сквозных задач, тестов
Модуль 6 Организация питания в гостиничных комплексах	Находить организационно-управленческие решения	Разбор практических ситуаций, решение задач, тестов
Модуль 7 Управление качеством гостиничных услуг	Готовность к внедрению основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы	Разбор практических ситуаций, решение задач, тестов
Модуль 8 Информационные технологии в гостиничном бизнесе	Владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией	Разбор практических ситуаций, решение задач, тестов
Итоговая аттестация		Защита выпускных аттестационных работ (ВАР)

Разработчик программы профессиональной переподготовки:

И.о. зав. кафедрой СКСиТ.

к.пед.наук, доцент



К.А. Стародуб