

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина Е.В. Мошкина

марта 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Экономика и управление в сфере гостеприимства»

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Современная индустрия гостиничного бизнеса является одной из крупнейших и наиболее динамично развивающихся отраслей мировой экономики, частью туристического бизнеса, обладающей значительным потенциалом дальнейшего развития. Сфера гостиничной индустрии характеризуется конкуренцией на рынке, которая обусловлена бурным развитием гостиничных услуг, что, несомненно, делает востребованным программу повышения квалификации «Экономика и управление в сфере гостеприимства» на рынке труда.

После успешного освоения программы слушатель получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

1.2. Цель программы

Цель программы — формирование новых и совершенствование имеющихся компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности специалиста в сфере управления гостиничным комплексом и иными средствами размещения.

Программа повышения квалификации «Экономика и управление в сфере гостеприимства» разработана на основе профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 г. № 282н (6-й уровень квалификации).

1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)

В соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 282н, программа направлена на совершенствование и/или формирование следующих трудовых функций:

– В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

– В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

– В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

1.4. Планируемые результаты обучения

Слушатели в результате освоения программы «Экономика и управление в сфере гостеприимства» смогут:

РО1. Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса:

– создавать внутренние организационно-распорядительные документы, регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;

– давать оценку и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

– применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания.

РО2. Организовывать и координировать деятельность персонала департаментов с целью выполнения поставленных задач:

– анализировать настоящее состояние трудовых ресурсов организации и обеспечивать их текущее и перспективное планирование;

– формировать цели и задачи кадровой политики в сфере гостеприимства в соответствии со стратегией развития организации;

– создавать текущие и перспективные планы потребностей департаментов сферы гостеприимства и общественного питания в персонале;

– создавать условия для формирования благоприятного имиджа работника гостиничного и ресторанного сервиса.

РО3. Давать оценку соответствия качества выполняемых работ регламентам и стандартам, разработанным на предприятии:

– формировать перечень мероприятий по организации контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;

– выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

1.5. Категория слушателей: специалисты предприятий, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере гостеприимства (руководители учреждений, организаций и предприятий; руководители малых предприятий общественного питания, гостиниц, руководители специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделений (служб) предприятий общественного питания и гостиниц) а также лица, имеющие непрофильное образование и намеренные осуществлять профессиональную деятельность в сфере гостеприимства.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

Лица, желающие освоить программу повышения квалификации, должны иметь среднее профессиональное и(или) высшее (бакалавриат) образование.

1.7. Продолжительность обучения

74 часа, включая самостоятельную работу.

1.8. Форма обучения: очно-заочная (обучение по программе реализовано в формате смешанного обучения, с применением активных технологий совместного обучения в электронной среде (синхронные и асинхронные занятия)).

1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)

Обучение производится в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Используются сервисы вебинаров и видеоконференций.

При проведении лекций, практических занятий, самостоятельной работы слушателей используется следующее оборудование: компьютер с наушниками или аудиокolonками, микрофоном и веб-камерой.

Программное обеспечение (обновленное до последней версии): браузер Google Chrome, Adobe Flash Player, Java, текстовый редактор.

1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы

Особенности построения программы повышения квалификации «Экономика и управление в сфере гостеприимства»:

– в основу проектирования программы положен компетентностный подход;

– выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);

– использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей;

– применение электронных образовательных ресурсов;

– в поддержку программы повышения квалификации «Экономика и управление в сфере гостеприимства» разработан электронный курс в системе электронного обучения СФУ (<https://e.sfu-kras.ru/>).

1.11. Документ об образовании: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Всего часов	Контактные часы		СРС, ч	Использование средств ЭО и ДОТ	Результаты обучения
			Лекции	Практические и семинарские занятия			
1.	Управление персоналом в сфере гостеприимства	26	6	8	12		PO2
1.1	Человеческий фактор в сфере индустрии гостеприимства	10	2	4	4	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»	PO2
1.2	Методология управления персоналом	8	2	2	4		PO2
1.3	Система управления персоналом организации индустрии гостеприимства	8	2	2	4		PO2
2.	Экономика предприятий сферы гостеприимства	20	-	8	12		PO1, PO3
2.1	Основные и оборотные средства предприятий сферы гостеприимства	8	-	4	4	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»	PO1, PO3
2.2	Издержки производства и прибыль предприятий сферы гостеприимства	6	-	2	4		PO1, PO3
2.3	Планирование трудовых ресурсов и оплата труда работников предприятий сферы гостеприимства	6	-	2	4		PO1, PO3
3.	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства	26	6	8	12		PO1, PO3
3.1	Стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства	10	2	4	4	Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»	PO1, PO3
3.2	Управление качеством услуг – основа обеспечения эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства	8	2	2	4		PO1, PO3
3.3	Классификация гостиничных предприятий	8	2	2	4		PO1, PO3
	Итоговая аттестация	2	-		2		PO1, PO2, PO3
	Итого	74	12	24	38		

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Используются сервисы вебинаров и видеоконференций
РО2. Организовывать и координировать деятельность персонала департаментов с целью выполнения поставленных задач	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Используются сервисы вебинаров и видеоконференций
РО3. Давать оценку соответствия качества выполняемых работ регламентам и стандартам, разработанным на предприятии	Изучение текстов лекции, тестирование, выполнение заданий. Проверка преподавателем заданий	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». Используются сервисы вебинаров и видеоконференций

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа слушателя предполагает углубление и закрепление теоретических знаний. Самостоятельная работа слушателя включает следующие виды самостоятельной деятельности: самостоятельное углубленное изучение вопросов программы, выполнение индивидуальных заданий, подготовка к тестированию и приобретение опыта работы в рамках электронного курса. Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного на платформе «е-Курсы».

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

Программа может быть реализована как очно, так и заочно, в том числе, с применением дистанционных образовательных технологий. Она включает занятия лекционного типа, практические, интерактивные формы обучения, активные и ситуативные методы обучения.

По данной программе имеется электронный УМК — электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>). Обучающиеся могут дополнить представленные материалы, подключая к учебной работе иные источники информации, освещающие обсуждаемые проблемы.

Содержание комплекта учебно-методических материалов

По данной программе имеется электронный учебно-методический комплекс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы». УМК содержит: систему навигации (учебно-тематический план, интерактивный график работы, сведения о результатах обучения, чат для объявлений и вопросов преподавателю), набор лекционного материала, набор ссылок на внешние образовательные ресурсы и инструменты, систему заданий с подробными инструкциями, списки основной и дополнительной литературы. В электронном курсе реализована система обратной связи, а также онлайн-площадки для взаимного обучения.

Литература

Основная литература

1. Гостиничный менеджмент: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 101100.62 «Гостиничное дело» (квалификация (степень) «бакалавр») / Н.В. Дмитриева [и др.]; ред. Н.А. Зайцева. – М.: Альфа; М: ИНФРА-М, 2018. – 352 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=473497>.

2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие для вузов по направлению подготовки «Гостиничное дело» / Рос. гос. ун-т туризма и сервиса; под ред. А.А. Федюлин. – М.: КноРус, 2018. – 426 с.

3. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 240 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=415579>.

4. Еланцева, О.П. Стандартизация и сертификация в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.П. Еланцева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ФЛИНТА: НОУ ВПО «МПСУ», 2018. – 448 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=455095>.

5. Зайцева, Н.А. Управление персоналом в гостиницах: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям

подготовки 100400 «Туризм» и 101100 «Гостиничное дело» / Н.А. Зайцева. – М.: Форум; ИНФРА-М, 2017. – 416 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=406091>.

6. Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие / Н.И. Малых; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ. – М.: Издательство «ФОРУМ», 2020. – 320 с.

7. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.П. Анисимов, А.В. Яцук. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 253 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=397143>.

8. Митрофанов, С.В. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению 43.03.03 «гостиничное дело» / С.В. Митрофанов. – СПб.: ИЭО СПбУТУиЭ, 2017. – 230 с.

9. Пережогина, О.Н. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие / О.Н. Пережогина, Т.В. Никонова. – Казань: Поволжская ГАФКСиТ, 2017. – 48 с.

10. Экономика гостиничного предприятия: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность] / Л.В. Багузова. – Красноярск: СФУ, 2021.

11. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие для вузов по специальности «Гостиничное дело» / А.Н. Лазарев [и др.]; под ред. А.Н. Лазарев; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. – М.: КноРус, 2016. – 304 с.

Дополнительная литература

1. Баумгартен, Л.В. Стандартизация и сертификация в туризме [Электронный ресурс]: практикум / Л.В. Баумгартен. – М.: Дашков и К, 2018. – 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415591>.

2. Брашнов, Д.Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Д.Г. Брашнов, Е.В. Мигунова. – М.: Флинта: НОУ ВПО «МПСУ», 2013. – 224 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=465410>.

3. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>.

4. Кара, А.Н. Экономика сферы обслуживания: учеб. пособие для студ. вузов по спец. «Экономика и управление на предприятиях сферы обслуживания» / А.Н. Кара, Е.Е. Спиридонова, Н.А. Воронина; ред. Л.И. Ерохина. – М.: Академия, 2010. – 320 с.

5. Менеджмент в туризме: учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 448 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389982>.

6. Менеджмент в туристской индустрии [Электронный ресурс]: учебник / Л.В. Баумгартен. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 236 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536346>.
7. Складенко, В.К. Экономика предприятия: учебник / В.К. Складенко. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2018. – 346 с.
8. Скобкин, С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2009. – 431 с.
9. Стандартизация и контроль качества туристских услуг [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.М. Пахомова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 135 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=485674>.
10. Филипповский, Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е.Е. Филипповский, Л. В. Шмарова. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 175 с.

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки активности и участия в дискуссиях в ходе вебинаров, а также качества выполнения заданий в электронном обучающем курсе. Аттестация проводится в виде зачета или экзамена по дисциплинам программы.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, домашние самостоятельные задания в каждом разделе.

Итоговая аттестация по программе — зачет, который проходит в синхронном формате с использованием электронных форм обучения, который формируется при условии получения оценки «зачтено» по всем разделам программы повышения квалификации.

Для получения оценки «зачтено» за разделы слушателю необходимо получить не менее 65 % из 100 % баллов.

Программу составили:

Док-р. экон. наук, профессор кафедры гостиничного дела
Института торговли и сферы услуг СФУ


 О.А. Яброва

Канд. тех. наук, доцент кафедры гостиничного дела
Института торговли и сферы услуг СФУ

 О.М. Сергачева

Руководитель программы:

Канд. тех. наук, доцент кафедры гостиничного дела
Института торговли и сферы услуг СФУ

 Т.Н. Сафронова