

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»**

Институт дополнительного образования и профессиональной переподготовки

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образованию
ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный
университет имени Г.Р. Державина»

Я.Ю. Радюкова

2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

«МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»

Вид профессиональной деятельности: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Документ: диплом о профессиональной переподготовке с присвоением квалификации «Специалист по управлению ресторанным и гостиничным бизнесом»

Объем: 432 часа / 12 зачетных единиц

Тамбов 2024

Авторы-составители:

Мачалкин Сергей Евгеньевич, кандидат экономических наук, доцент, доцент кафедры «Управление, сервис и туризм»

Шевяков Александр Юрьевич, кандидат экономических наук, доцент, доцент кафедры «Управление, сервис и туризм»

Эксперт – Попов Глеб Дмитриевич, Генеральный директор у ООО «Ромб»

Рабочая программа обсуждена кафедре «Управление, сервис и туризм» 04.09. 2024 г. (протокол заседания №1).

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»
3. Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»
4. Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
5. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 октября 2015 года № 544н
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 05 августа 2016 года № 422н
8. Программа разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. N 514) к результатам освоения образовательной программы.
9. Программа разработана с учетом профессионального стандарта (квалификационных требований): 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н; 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.

1.2. Требования к слушателям: наличие среднего профессионального или высшего образования

1.3. Формы освоения программы: очно с применением дистанционных образовательных технологий.

1.4. Цель и планируемые результаты обучения: формирование профессиональных компетенций, необходимых для эффективного решения профессиональных задач в области гостиничного и ресторанного бизнеса.

Характеристика профессиональной деятельности:

Выпускник готовится к выполнению следующих видов деятельности: организационно-управленческая, сервисная. Присваиваемая квалификация: Специалист по управлению ресторанного и гостиничного бизнеса

Планируемые результаты обучения

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (ВД) по соответствующему профессиональному стандарту (ПС): 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н;

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

ТФ В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

ТФ В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н

ТФ В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ТФ В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

Профессиональные компетенции	Знания	Умения	Практический опыт (владение)
1	2	3	4
ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Знать основы принятия организационно-управленческих решений на всех уровнях управления	Уметь формулировать организационно-управленческие задачи и возможные варианты их решения	Владеть знаниями для осуществления организационно-управленческой работы на высоком современном уровне.
ПК-2 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Знать федеральные, региональные законодательные акты регламентирующие деятельность сферы гостеприимства и общественного питания; нормативную методику, акты и сертификационную деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания;	Уметь использовать нормативные документы регулирующие развитие сферы гостеприимства и общественного питания; применять на практике знания о законодательстве и нормативно-правовой базе сферы гостеприимства и общественного питания; анализировать законодательство и нормативно-правовую базу сферы гостеприимства и общественного питания;	Владеть методологией анализа нормативно-правовой базы в сфере гостеприимства и общественного питания; навыками работы по изучению нормативно-правовой базы сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-3. Способен осуществлять	Знать методику выбора и	Уметь анализировать проблемы и процессы,	Владеть методикой

планирование, контроль и проводить оценку материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности гостиничного комплекса и предприятий питания	оценки инструментальных средств для обработки задач учета и анализа в соответствии с поставленной целью. порядок определения и вывода результатной информации в соответствии с заданной целью. актуальность, теоретическую и практическую значимость учета и анализа деятельности хозяйствующего субъекта	происходящие в экономике, и прогнозировать возможное их развитие в будущем; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности и использовать полученные сведения для принятия оправданных решений; использовать справочно-правовые информационные системы в целях поиска и систематизации информации, необходимой в учете и анализе деятельности предприятия	проведения сравнительного анализа действующих учетных методик с теоретическим достижениями в области учета того или иного объекта; основными понятиями, категориями и инструментами прикладных экономических дисциплин; основами построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на базе систем учета.
ПК-4 - Способен осуществлять взаимодействие с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе, с использованием современных цифровых технологий;	Знать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов; основные методики анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации предприятий различных форм собственности	Уметь самостоятельно разрабатывать внутренние нормативные документы по обеспечению качества и стандартизации услуг туристской индустрии; умеет компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского предложения; обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов	Владеть навыками организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

1.5. Трудоемкость программы: 432 часа

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин (модулей), практик (для программ ПП)	Формы промежуточной аттестации и (при наличии) ¹	Обязательные учебные занятия		Самостоятельная работа обучающегося (при наличии)	Всего (час.)
			Всего (час.)	в т. ч. лабораторные и практические занятия (час.) ²	Всего (час.) в т. ч. консультаций при выполнении самостоятельной работы (при наличии) (час.)	
1	2	3	4	5	6	7
	Модуль 1. Управляющий рестораном: карьера, развитие и soft-skills	Зачет	30	24	42	72
1.	Личная эффективность руководителя		2	8	14	24
2.	Стратегический и операционный менеджмент		2	8	14	24
3.	Управление маркетингом, продажами, персоналом. Финансовый менеджмент		2	8	14	24
	Модуль 2. Технология и организация гостинично-ресторанного комплекса	Зачет	30	24	42	72
1.	Технологии и технологический процесс в гостинично-ресторанном комплексе		2	8	14	24
2.	Производственно-технологическая подготовка к обслуживанию потребителей в ресторане. Основные функции и службы гостинично-ресторанного комплекса		2	8	14	24
3.	Учет и отчетность в гостинично-ресторанном бизнесе. Источники правового регулирования услуг отелей		2	8	14	24
	Модуль 3. Стандартизация, сертификация и	Зачет	30	24	42	72

¹ Возможные формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен

² При необходимости могут быть указаны и иные виды учебных занятий, в т. ч. путем добавления соответствующих столбцов в таблице

	управление качеством в ресторанном и гостиничном бизнесе					
1.	Система стандартизации и сертификация как составная часть системы знаний в индустрии гостеприимства. Сущность качества.		2	8	14	24
2.	Факторы, влияющие на качество работы сервисной организации. Национальные системы стандартизации Закон РФ «О техническом регулировании».		2	8	14	24
3.	Основные положения сертификации в системном менеджменте качества Классификация гостиниц и других средств размещения.		2	8	14	24
Модуль 4. Сервисная деятельность и технологии ресторанного и гостиничного сервиса		Зачет	32	28	40	72
1.	Современное состояние и развитие гостиничного сервиса. Основные службы гостиничного предприятия.		1	7	10	18
2.	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами.		1	7	10	18
3.	Общая характеристика услуг питания, тенденции развития.		1	7	10	18
4.	Услуги, предоставляемые рестораном. Формы и методы обслуживания		1	7	10	18
Модуль 5. Менеджмент и маркетинг в индустрии гостеприимства		Зачет	30	24	42	72
1.	Особенности сферы гостеприимства. Внутренний менеджмент в сфере гостеприимства		2	8	14	24
2.	Организация работы специализированных предприятий в сфере гостеприимства. Сущность и содержание менеджмента		2	8	14	24

	в сфере гостеприимства.					
3.	Эволюция менеджмента в сфере гостеприимства. Принципы менеджмента в сфере гостеприимства		2	8	14	24
	Модуль 6. Бизнес-планирование и проектирование туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Зачет	32	28	40	72
1.	Сущность и содержание бизнес-планирования. Маркетинговые исследования при разработке бизнес-плана.		1	7	10	18
2.	Анализ внутренней среды предприятия. Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка		1	7	10	18
3.	Исследование конкурентной среды. Проектная деятельность на предприятиях сервиса и туризма.		1	7	10	18
4.	Методы управления проектами на этапе реализации		1	7	8	18
5.	Итоговая аттестация	экзамен	2			2
Всего по программе:			204	146	228	432

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к квалификации педагогических кадров, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

Реализация программы обеспечивается сотрудниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях договора гражданско-правового характера. Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю программы повышения квалификации, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу, должна составлять не менее 50 процентов. Доля научно-педагогических из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (реализуемой программы) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу повышения квалификации не менее 10 процентов.

Требования к материально-техническим условиям

Для реализации программы необходима одна учебная аудитория для проведения лекционных занятий с применением дистанционных образовательных технологий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: аудитория должна быть оборудована учебной мебелью, доской.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с выходом в Интернет, проектор, экран.

Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Для реализации программы необходима обеспеченность основной литературой из расчета 50 экземпляров на каждые 100 слушателей. Для реализации программы необходим доступ обучающихся к ЭБС университета, а также обеспечение их справочными и другими учебно-методическими изданиями в печатном или электронном виде.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агарков А. П. Управление качеством : учебник. - 2-е изд., стер.. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 204с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573199>
2. Горбашко Е. А. Управление качеством : Учебник для вузов. - пер. и доп; 4-е изд.. - Москва: Юрайт,
3. 2021. - 397 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/477910>
4. Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг : Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 350 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/476140>
5. Кобяк М. В., Скобкин С. С. Управление качеством гостиничного предприятия : Учебник для вузов. испр. и доп; 2-е изд.. - Москва: Юрайт, 2021. - 502 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/487576>
6. Камышева Е. Ю., Рахметова Е. С., Шабунина К. Д. Как открыть ресторан : учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. - 100 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575428>
7. Романов Н. П. Маркетинговые исследования рынка, стимулирование сбыта : монография. - Москва: Лаборатория книги, 2010. - 115 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=87351>

Дополнительные источники:

1. Астафеев В. Д. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов – ГОСТов : монография. - Москва: Лаборатория книги, 2012.- 109 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142539>
2. Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме : учеб. для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Академия, 2010. - 302 с.
3. Зекунов А. Г. Управление качеством : Учебник для бакалавров. - Москва: Юрайт, 2019. - 475 с. -Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/425159>
4. Петров, А. Ю., Махароблидзе, А. В. Soft skills современного менеджера: командообразование и лидерские навыки : учебное пособие. - 2026-04-22; Soft skills современного менеджера: командообразование и лидерские навыки. - Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2017. - 188 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/107017.html>
5. Сафронова Н. Б., Корнеева И. Е. Маркетинговые исследования : учебное пособие. - 2-е изд., стер.. - Москва: Дашков и К°, 2019. - 294 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112211>

Периодические издания

1. Библиотека ГОСТов - www.vsegost.com
2. Журнал «Известия Российской академии наук. Теория и системы управления» - <http://www.maik.ru/ru/journal/teorsist/>
3. Система управления туристским предприятием - <http://www.tury.ru/>
4. Административно-управленческий портал - <http://www.aup.ru/news/market/>
5. Стандарты и качество - <http://www.kachestvo.ru>

Интернет-ресурсы:

1. Научная педагогическая библиотека им. К.Д. Ушинского. URL: <http://www.gnpbu.ru>.
2. Научная педагогическая электронная библиотека. URL: <http://elib.gnpbu.ru>.
3. Российская государственная библиотека. URL: <http://www.rsl.ru>.
4. Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина. URL: <http://www.tambovlib.ru>.
5. ЭБС «КнигаФонд». URL: <http://www.knigafund.ru>.
6. ЭБС «Лань». URL: <https://e.lanbook.com>.

5.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс осуществляется в соответствии с настоящей программой в соответствии локальными нормативными актами образовательной организации.

Продолжительность занятий устанавливается локальным нормативным актом образовательной организации. Занятия начинаются не ранее 9.00 часов утра и заканчиваются не позднее 21.00 часов. Занятия могут осуществлять в субботу.