

АННОТАЦИЯ
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
«АДМИНИСТРАТОР ГОСТИНИЦЫ»

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Дополнительная профессиональная программа «Администратор гостиницы» (далее - программа) разработана с учетом требований профессиональных стандартов, квалификационных требований, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям/профессиям, входящих в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Область применения программы

Настоящая программа предназначена для подготовки руководителей (управляющий, менеджер) службы (отдела) гостиничного комплекса (предприятия) (пансионатов, гостиниц, санаториев и других средств размещения).

Требования к слушателям:

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Цели и планируемые результаты освоения программы:

Оказание качественных услуг по приему и размещению гостей в гостиничных комплексах и иных аналогичных средствах размещения.

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК 1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций:

ОК 1. Определять место, цели, назначение и экономическую значимость, и направления развития будущей области профессиональной деятельности.

ОК 2. Организовывать собственную профессиональную деятельность и деятельность подчиненного персонала, исходя из поставленных задач.

ОК 3. Организовывать собственное профессиональное развитие и самообразование в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры.

ОК 4. Оценивать качество результатов собственной деятельности и деятельности подчиненного персонала с целью ее совершенствования.

ОК 5. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации из широкого набора источников, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала.

ОК 6. Использовать информационно-коммуникационные технологии, в т. ч. специализированные программные продукты для решения профессиональных задач и личностного развития.

В результате изучения программы обучающийся должен **уметь:**

- профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к гостиничной деятельности;
- пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию гостиничного сервиса.

В результате освоения программы обучающийся должен **знать:**

- правила работы с технологической документацией;
- принципы взаимоотношений между персоналом и гостями современного отеля;
- инфраструктуру туризма;
- возможности информационных, банковских и финансовых услуг и технологий в гостиничном сервисе.

1.5. Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 месяца/72 часа

Режим занятий: 2-3 раза в неделю/ 4 академических часа

1.6. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:
удостоверение о повышении квалификации

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Индустрия гостеприимства, классификация, маркетинг, стандарты

Тема 2. Правила предоставления гостиничных услуг

Тема 3. Организационная структура и формы управления предприятиями гостеприимства

Тема 4. Промежуточная аттестация

Тема 5. Организация обслуживания в гостиничном комплексе. Помещения гостиниц

Тема 6. Жизнедеятельность гостиниц

Тема 7. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице

Тема 8. Персонал гостиницы

Итоговая аттестация – зачет.