

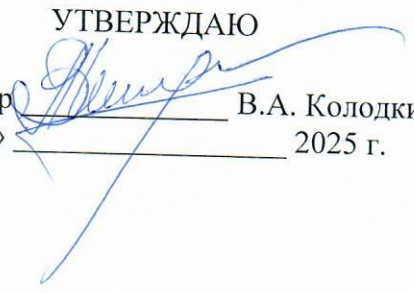
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И
ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Институт управления
Факультет гостеприимства и индустрии спорта

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

«___»

 В.А. Колодкин

2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной переподготовки**

«Управление бизнесом в индустрии гостеприимства»

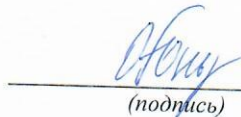
Москва, 2025

Разработчики:

Академический директор
Факультета гостеприимства и индустрии спорта
ИУ РАНХиГС


(подпись) И.О. Бухаров

Зам.декана факультета
гостеприимства и индустрии спорта
ИУ РАНХиГС


(подпись) О.В. Гончарова

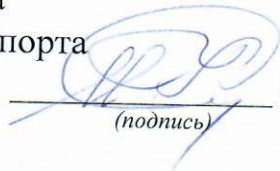
к.э.н., доцент кафедры
менеджмента в индустрии гостеприимства
ИУ РАНХиГС


(подпись) О.К. Ломакина

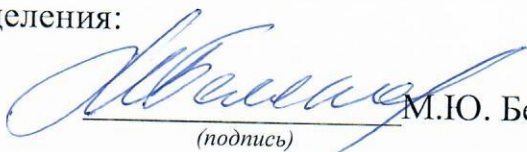
старший преподаватель кафедры
менеджмента в индустрии гостеприимства
ИУ РАНХиГС,
вице-президент Федерации
рестораторов и отельеров


(подпись) В.В. Прасов

Руководитель программы:
к.э.н., доцент, заведующий кафедрой
менеджмента в индустрии гостеприимства
факультета гостеприимства и индустрии спорта
ИУ РАНХиГС


(подпись) И.В. Гончарова

Руководитель структурного подразделения:
декан факультета гостеприимства и
индустрии спорта ИУ РАНХиГС


(подпись) М.Ю. Белякова

Руководитель структурного подразделения:
и.о. директора ИУ РАНХиГС


(подпись) М.В. Хайруллина

Центр Дел

Мис - / г. Е. Кудер



02/25

ВНУТРЕННЯЯ РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу профессиональной
переподготовки
«Управление бизнесом в индустрии гостеприимства»

Категория слушателей программы: к освоению программы допускаются лица, имеющие высшее образование или среднее профессиональное образование.

Актуальность программы: пандемия COVID-19 навсегда изменила индустрию гостеприимства. Развитие индустрии гостеприимства на территории Российской Федерации является актуальным направлением увеличения экономического потенциала страны. Реализация данного направления требует привлечения большого количества специалистов, способных на высоком профессиональном уровне обеспечить эффективное функционирование организаций в сфере гостеприимства.

Цель программы: формирование профессиональных компетенций современного управленца, складывающихся из освоения управленческих дисциплин, специальных знаний в сфере гостеприимства, формирование навыков самостоятельной деятельности, связанной с разработкой и реализацией конкретных проектов, в центре которых стоят интересы слушателей, интересы компаний и владельцев бизнеса.

Основное направление подготовки: федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (далее – ФГОС ВО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 970.

Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утвержден Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации 07 мая 2015 г. № 282н),

ВНЕШНЯЯ РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки
«Управление бизнесом в индустрии гостеприимства»

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Управление бизнесом в индустрии гостеприимства» разработана для успешного развития гостиничного предприятия или предприятия питания.

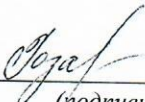
Гостиничный бизнес и ресторанный бизнес - одни из самых быстро и успешно развивающихся в России и во всем мире. Управление процессами на гостиничном предприятии и предприятии питания, обеспечение их максимальной эффективности – именно из этого складывается успешность предприятия. Программа профессиональной переподготовки поможет подготовить кадры для правильной организации деятельности гостиничного предприятия и предприятия питания.

Содержание разработанной программы направлено на совершенствование имеющихся компетенций, необходимых для осуществления управления деятельностью гостиничного комплекса и предприятия питания и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Представленные в программе оценочные материалы/средства итоговой аттестации носят системный характер: итоговая аттестация охватывает все аспекты изученного материала. Учебный план программы профессиональной переподготовки и его содержание обеспечивают достижение обучающимися заявленных результатов обучения.

С учетом изложенного представленная программа профессиональной переподготовки соответствует требованиям к повышению квалификации сотрудников организаций сферы туризма и гостеприимства и рекомендуется к реализации.

Рецензент


(подпись)

Розанова Татьяна Павловна
д.э.н., профессор, руководитель
Департамента туризма и
гостиничного бизнеса факультета
экономики и бизнеса ФГОБУ ВО
«Финансовый университет при
Правительстве РФ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Цель реализации.....	4
1.2. Нормативная правовая база	4
1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации.....	5
1.4. Планируемые результаты обучения.....	7
1.5. Категория слушателей.....	8
1.6. Форма обучения и срок освоения.....	8
1.7. Период обучения, режим занятий	8
1.8. Документ о квалификации	8
2. Содержание программы профессиональной переподготовки.....	9
2.1. Календарный учебный график	9
2.2. Учебный план.....	10
3. Организационно-педагогическое обеспечение программы	13

Приложение № 1. Рабочие программы дисциплин (модулей).

Приложение № 2. Программа итоговой аттестации.

Приложение № 3. Рецензии (внутренняя и внешняя).

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации

Целью дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки является формирование профессиональных компетенций современного управленца, складывающихся из освоения управленческих дисциплин, специальных знаний в сфере гостеприимства, формирование навыков самостоятельной деятельности, связанной с разработкой и реализацией конкретных проектов, в центре которых стоят интересы слушателей, интересы компаний и владельцев бизнеса.

1.2. Нормативная правовая база

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 970;
- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н;
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н;
- Профессиональный стандарт «Маркетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 ноября 2023 г. № 790н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по процессному управлению», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 апреля 2018 г. № 248н;
- Методические рекомендации по использованию электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных

профессиональных образовательных программ Министерства образования и науки Российской Федерации от 10 апреля 2014 г. № 06-381;

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн;

- Методические рекомендации по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 апреля 2015 г. № ВК-1013/06;

- Приказ РАНХиГС от 22 сентября 2017 г. № 01-6230 «Об утверждении Положения о применении в Академии электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Приказ РАНХиГС от 19 апреля 2019 г. № 02-461 «Об утверждении локальных нормативных актов РАНХиГС по дополнительному профессиональному образованию» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ РАНХиГС от 13 августа 2021 г. № 02-835 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения в РАНХиГС дополнительных профессиональных программ – программ профессиональной переподготовки, программ повышения квалификации» (с изменениями и дополнениями);

- Общероссийский классификатор видов экономической деятельности, утвержденный приказом Росстандарта Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 14-ст (с изменениями и дополнениями);

- Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 21 августа 1998 г. № 37 (с изменениями и дополнениями).

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на подготовку слушателей к осуществлению профессиональной деятельности, соответствующей требованиям профессиональных стандартов:

- Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н;

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н;

- Профессиональный стандарт «Маркетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 ноября 2023 г. № 790н;

- Профессиональный стандарт «Специалист по процессному управлению», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 апреля 2018 г. № 248н;

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых слушатели, освоившие дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 33 Сервис, оказание услуг населению в сфере управления гостиничным комплексом и иными средствами размещения, управления предприятием питания, управления по организации и проведению MICE-мероприятий;
- 07 Административно-управленческая и офисная деятельность в сфере деятельности по анализу, регламентированию, проектированию, оптимизации, автоматизации, внедрению и контролю процессов и административных регламентов организаций;
- 08 Финансы и экономика в сфере организации и управления маркетинговой деятельностью.

Слушатели, осваивающие дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки, готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов, соответствующих ФГОС 38.03.02 Менеджмент:

- организационно-управленческий;
- информационно-аналитический.

Перечень профессиональных компетенций формируется на основе выбранных видов деятельности в соответствии ФГОС 38.03.02 Менеджмент и профессиональных стандартов.

Компетенции, подлежащие совершенствованию:

- 1) Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории (**ОПК-1**);

- 2) Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем **(ОПК-2)**;
- 3) Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций **(ОПК-4)**.

Компетенции, подлежащие формированию:

- 1) Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **(ПСК-1)**;
- 2) Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания **(ПСК-2)**;
- 3) Сбор информации о процессе подразделения организации с целью разработки регламента данного процесса или административного регламента подразделения организации **(ПСК-3)**;
- 4) Проведение маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга **(ПСК-4)**.

1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 1

Виды деятельности	Трудовые функции ПСК (формируются)
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ¹	ПСК-1. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания ²	ПСК-2. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Регламентация процессов подразделений организации или разработка административных регламентов подразделений организации ³	ПСК-3. Сбор информации о процессе подразделения организации с целью разработки регламента данного процесса или административного регламента подразделения организации

¹ - Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н, обобщенная трудовая функция В, код В/01.6.

² - Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н, обобщенная трудовая функция В, код В/01.6.

³ - Профессиональный стандарт «Специалист по процессному управлению», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17 апреля 2018 г. № 248н, обобщенная трудовая функция А, код А/01.6.

Технология проведения маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга ⁴	ПСК-4. Проведение маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга
Общепрофессиональные компетенции ОПК⁵ (совершенствуются)	
ОПК-1. Способен решать профессиональные задачи на основе знаний (на промежуточном уровне) экономической, организационной и управленческой теории.	
ОПК-2. Способен осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем.	
ОПК-4. Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций.	

1.5. Категория слушателей

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

1.6. Форма обучения и срок освоения

Очно-заочная форма обучения. Занятия проводятся с применением дистанционных технологий (ДОТ). Срок освоения программы 288 академических часов: 170 часов контактной работы со слушателями, включая 2 часа на итоговую аттестацию, 118 часов на самостоятельную работу слушателя.

1.7. Период обучения и режим занятий

Продолжительность обучения составляет 4 месяца и 28 дней, 2 раза в неделю по 4 академических часа в день. Предельная максимальная численность лекционной и практической (семинарской) группы не ограничена.

1.8. Документ о квалификации

Диплом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации» о профессиональной переподготовке.

⁴ - Профессиональный стандарт «Маркетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 ноября 2023 г. № 790н, обобщенная трудовая функция А, код А/02.6.

⁵ - Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 970.

2. Содержание программы

2.1. Календарный учебный график

Таблица 2

Период обучения – 4 месяца и 28 дней				
1 месяц	2 месяц	3 месяц	4 месяц	28 дней
УЗ ДОТ	УЗ ДОТ / ПА ДОТ	УЗ ДОТ / ПА ДОТ	УЗ ДОТ / ПА ДОТ	УЗ ДОТ / ПА ДОТ / ИА ДОТ

УЗ ДОТ – учебные занятия с применением ДОТ;

ПА ДОТ – промежуточная аттестация с применением ДОТ;

ИА ДОТ – итоговая аттестация с применением ДОТ.

2.2. Учебный план

Таблица 3

№п/п	Наименование (модуля/темы)	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.						Контактная работа (с применением дистанционных образовательных технологий, электронного обучения), час.						Самостоятельная работа, час.	Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация (форма/час.	Итоговая аттестация (вид/час.)	Код компетенции	Перезачет
			Всего	В форме практической подготовки	Лекции / в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия / в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.	Всего	В форме практической подготовки	Лекции / в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия / в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.								
1	2	3											4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Модуль 1 «Управление операционной деятельностью в гостиничном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»	70								40	30	10		28	-	3 (Д) / 2		ОПК-1 ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-3		
1.1	Тема 1. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства	16								8	6	2		8	-			ОПК-1 ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-3		
1.2	Тема 2. Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения	14								8	6	2		6	-			ОПК-1 ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-3		
1.3	Тема 3. Операционные стандарты и стандарты рабочих процедур структурных подразделений гостиницы	14								8	6	2		6	-			ОПК-1 ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-3		

3. Организационно-педагогическое обеспечение программы

3.1. Кадровое обеспечение

Квалификация преподавателей, участвующих в реализации программы, отвечает квалификационным требованиям, в том числе в части применения дистанционных образовательных технологий.

Таблица 4

Сведения о профессорско-преподавательском составе и ведущих специалистах

Ф.И.О. преподавателя/ведущего специалиста	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Дополнительная/ые квалификации/и	Место работы, должность, основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности/и/по дополнительной квалификации	Стаж научно-педагогической работы		Наименование преподаваемой дисциплины/тем (модуля), практики/стажировки (при наличии) по данной программе
						Всего	В том числе по преподаваемой дисциплине (модулю)	
1 Гончарова Ирина Викторовна	2 Московский экономико-статистический институт, организация машинной обработки экономической информации, инженер-экономист.	3 Повышение квалификации. «Использование СДО в образовательном процессе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)». РАНХиГС, 27 октября 2019 г. Повышение квалификации. Проектирование образовательных программ высшего образования на основе профессиональных стандартов, РАНХиГС, 09 февраля 2020 г. Повышение квалификации. Разработка дополнительных профессиональных программ как компонента системы непрерывного образования, РАНХиГС, 27 февраля 2020 г. Сертификация. Основные задачи и приоритеты государственной политики в области экспорта российского образования в 2020 г., РАНХиГС, РУДН, 19 июня 2020 г. Повышение квалификации. Стратегический HR, РАНХиГС, 26 июня 2020 г. Повышение квалификации. Обеспечение условий доступности высшего образования для обучающихся инвалидов, РАНХиГС, 11 ноября 2020 г. Сертификация. Национальная система	4 Заведующий кафедрой менеджмента в промышленности гостеприимства РАНХиГС. Штатный сотрудник.	5 к.э.н., доцент	6 40	7 40	8 11	9 Модуль 1. Тема 1. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства. Модуль 3. Тема 1. Экономика впечатлений – основы управления потребительским опытом и потребительским поведением. Тема 2. Потребительское поведение как объект управления. Методы воздействия на потребительский выбор. Тема 3. Маркетинговое проектирование. Тема 4. Бренд-технологии. Эффективная коммуникация и управление воспринимаемым имиджем бренда. Тема 5. Принципы успешных продаж и повышения суммы среднего чека.

Табачникова Алла Александровна	АНХ Правительство ФЭСН, специальность: менеджмент организации, квалификация: менеджер.	при РФ,	квалификации России «Рынок труда – новая реальность», НАРК, 02 декабря 2020 г. Повышение квалификации. Наука и технологии в цифровом обществе, Государственный академический университет гуманитарных наук, 24 января 2021 г.	Доцент кафедры экономики и финансов ФУП ИУ РАНХиГС. Почасовая оплата труда.	27	17	17	Модуль 1. Тема 2. Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения. Тема 3. Операционные стандарты и стандарты рабочих процедур структурных подразделений гостиницы. Тема 4. Процедуры сервисного аудита на предприятиях гостеприимства. Тема 5. Практический инструментарий управления персоналом.
Галинин Сергей Викторович	Государственный технический университет им. Н.Э. Баумана, квалификация: инженер.		Повышение квалификации «Использование СДО в образовательном процессе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)», № 600000229805, 2019 г.	Заведующий учебно-проектной лабораторией гостиничного и ресторанного бизнеса ИУ РАНХиГС. Штатный сотрудник.	32	10	10	Модуль 4. Тема 1. Бизнес-модель предприятия гостеприимства. Системный подход к управлению предприятием в конкурентной среде. Тема 2. Система управленческого учета и анализа предприятий сферы гостеприимства. Тема 3. Revenue Management: ключевая стратегия максимизации доходов в гостиничном бизнесе.
Ермишкина Инесса Владиславовна	Московский государственный педагогический институт им. В.И. Ленина, квалификация: учитель истории, обществоведения и советского государства и права.		Повышение квалификации «Использование СДО в образовательном процессе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)», 2019 г.	Старший преподаватель кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства ФГИС ИУ РАНХиГС, руководитель учебного центра сети ресторанов «Кофемания». Почасовая оплата труда.	24	11	11	Модуль 1. Тема 4. Процедуры сервисного аудита на предприятиях индустрии гостеприимства. Модуль 2. Тема 2. Управление сервисным обслуживанием в ресторане как процессом.

Ломакина Ольга Константиновна	Московский государственный университет прикладной биотехнологии, экономист по специальности «Бухгалтерский учёт, анализ и аудит».	Повышение квалификации «Использование СДО в образовательном процессе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)», 2019 г.	Старший преподаватель кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства ФГ ИС ИУ РАНХиГС, Штатный сотрудник.	к.э.н.	23	7	7	Модуль 2. Тема 3. Управление производственным процессом ресторана. Тема 4. Экономика и планирование операционной деятельности ресторана.
Миронов Сергей Константинович	Академия труда и социальных отношений, юрист по специальности «Юриспруденция».	Повышение квалификации «Использование СДО в образовательном процессе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)», 2019 г.	Старший преподаватель кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства ФГ ИС ИУ РАНХиГС, владелец сети ресторанов «Мясо & Рыба», руководитель агентства оптимизации ресторанного бизнеса «РестКонсалт».		26	11	11	Модуль 2. Тема 1. Процессный подход к операционному управлению рестораном. Тема 5. Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции и менеджмента безопасности пищевой продукции.
Михайлов Владимир Юрьевич	Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского, квалификация: специалист по социальной работе.		Заместитель директора по развитию компании «Клен». Почасовая оплата труда.		20	7	7	Модуль 2. Тема 6. Концепция предприятия питания. Этапы открытия заведения. Практикум.
Прасов Вадим Викторович	Финансовая академия при Правительстве РФ, специальность: учёт и аудит кредитных учреждений, квалификация: экономист.	Повышение квалификации «Использование СДО в образовательном процессе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ)», 2019 г.	Старший преподаватель кафедры менеджмента в индустрии гостеприимства ФГ ИС ИУ РАНХиГС, генеральный директор «Альянс Отель Менеджмент».		24	11	11	Модуль 1. Тема 2. Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения.