**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**программы профессиональной переподготовки**

**«Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»**

**Цель программы профессиональной переподготовки:** формирование у специалистов необходимых знаний для продолжения профессиональной деятельности в данной области на более высоком уровне.

**Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным образованием,** бакалавры, специалисты с высшим профессиональным образованием, магистры

**Срок обучения** – 520 часов.

**Форма обучения** – определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (без отрыва от производства, с частичным отрывом от производства, с применением дистанционных образовательных технологий)

**Режим занятий** – определяется совместно с Заказчиком (не более 8 часов в день)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №№пп | Наименование разделов и дисциплин | Всего часов | В том числе:  | Форма контроля |
| Лекции | Практич. занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития | 32 | 32 |   |  |
| 2 | Нормативно-правовое обеспечение в гостиничном и ресторанном бизнесе | 36 | 30 | 6 |  |
| 3 | Конкуренция в гостиничном и ресторанном бизнесе | 48 | 42 | 6 |  |
| 4 | Маркетинговая политика в гостинично-ресторанном бизнесе. | 36 | 30 | 6 |  |
| 5 | Технология и стандарты сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе | 38 | 32 | 6 |  |
| 6 | Государственные стандарты обслуживания на предприятиях гостинично-ресторанной сферы. | 42 | 34 | 8 |  |
| 7 | Менеджмент качества в ресторанах и отелях. | 38 | 32 | 6 |  |
| 8 | Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса | 34 | 28 | 6 |  |
| 9 | Разработка стратегии развития предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. | 36 | 30 | 6 |  |
| 10 | Построение организационной структуры предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. | 28 | 22 | 6 |  |
| 11 | Правила подбора и размещения оборудования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. | 42 | 36 | 6 |  |
| 12 | Event-менеджмент | 38 | 32 | 6 |  |
| 13 | Управление персоналом гостиничного и ресторанного предприятия | 36 | 30 | 6 |  |
| **ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ** **ПО УЧЕБНОМУ КУРСУ**  | 36 |  | 36 | Подготовка и защита выпускной квалификационной работы |
| Всего часов: | **520** | **410** | **110** |  |