

Учебный план программы профессиональной переподготовки

«Управление гостиничным предприятием» с присвоением квалификации «Управляющий гостиницы»

№пп	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, в акад. часах	Работа обучающегося в СДО			Формы промежуточной и
Melli			Лекции	Тестирование	Практические занятия	итоговой аттестации (ДЗ, 3)
	Норма	наше дисциплин рудосвижость в кажд. часах в разовлением в трудосвижость в кажд. часах в разовлением в трудосвижность в кажд. часах в разовления в трудосвижность в кажд. часах в разовления в трудосвижности данжины уданжины данжины				
1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность гостиниц и иных средств размещения	12	8	2	2	3
2	Требования охраны труда, пожарной безопасности. Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей	12	8	2	2	3
	Раздел обще	профессиональны:	х дисциплин			
3	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе	28	22	2	4	ДЗ
4	Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса	22	16	2	4	3
5	Маркетинг гостиничных услуг	22	16	2	4	3
6	Экономика предприятия индустрии гостеприимства	24	18	2	4	ДЗ
7	Управление конфликтами	24	18	2	4	ДЗ
8	Организация туристской индустрии	21	15	2	4	3
9	История индустрии гостеприимства	21	15	2	4	3
	Раздел	специальных дист	иплин			
10	Системы классификации средств размещения	22	16	2	4	3
11	Гостиница как объект коммерческой недвижимости. Дизайн гостиничного интерьера	22	16	2	4	3
12	Гостиница как технологическая система. Структура управления гостиницей	22	16	2	4	3
13	Стандарты обслуживания и регламент работы служб гостиничного комплекса	22	16	2	4	3
14	Управление деятельностью службы бронирования гостиничных услуг	28	22	2	4	ДЗ
15	Управление деятельностью службы приема и размещения гостей	28	22	2	4	ДЗ
16	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда	28	22	2	4	ДЗ
17	Технологии организации питания гостиничного комплекса. Управление деятельностью службы питания	28	22	2	4	ДЗ
18	Организация деятельности служб предоставления дополнительных услуг	26	20	2	4	3
19	Взаимодействие управляющего гостиницы с потребителями и заинтересованными сторонами	22	16	2	4	3
20	Документационное обеспечение управления гостиницей. Управление качеством гостиничных услуг	26	20	2	4	3
21	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	28	22	2	4	ДЗ
22	Современные тенденции в гостиничной индустрии	22	16	2	4	
	Итоговая аттестация	10				Итоговый междисциплинарный экзамен
ИТОГО 520						

Календарный учебный график

№пп	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, в акад. часах	Учебные недели
1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность гостиниц и иных средств размещения	12	1
2	Требования охраны труда, пожарной безопасности. Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей	12	1-2
3	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе	28	2-3
4	Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса	22	3-4
5	Маркетинг гостиничных услуг	22	4
6	Экономика предприятия индустрии гостеприимства	24	5-6
7	Управление конфликтами	24	6
8	Организация туристской индустрии	21	7
9	История индустрии гостеприимства	21	7-8
10	Системы классификации средств размещения	22	8
11	Гостиница как объект коммерческой недвижимости. Дизайн гостиничного интерьера	22	8-9
12	Гостиница как технологическая система. Структура управления гостиницей	22	9
13	Стандарты обслуживания и регламент работы служб гостиничного комплекса	22	9-10
14	Управление деятельностью службы бронирования гостиничных услуг	28	10-11
15	Управление деятельностью службы приема и размещения гостей	28	11-12
16	Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда	28	12
17	Технологии организации питания гостиничного комплекса. Управление деятельностью службы питания	28	13-14
18	Организация деятельности служб предоставления дополнительных услуг	26	14
19	Взаимодействие управляющего гостиницы с потребителями и заинтересованными сторонами	22	15
20	Документационное обеспечение управления гостиницей. Управление качеством гостиничных услуг	26	15-16
21	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	28	16
22	Современные тенденции в гостиничной индустрии	22	17
	Итоговая аттестация	10	17