

## **Программа профессиональной переподготовки**

### **«Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»- 504часов -1008ч**

**Цель программы** – приобретение системных знаний и компетенций для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области управления объектами гостиничного хозяйства развитие управленческого потенциала управляющего гостиничным комплексом, систематизация знаний и приобретение уникальных навыков разработки конкретных проектов для предприятий индустрии гостеприимства. Программа позволит владельцам малого и среднего бизнеса, а также менеджерам, стремящимся стать во главе новых бизнес-направлений, изучить все тонкости управления в сфере гостиничного бизнеса: от стандартов качества и подбора сотрудников до выстраивания эффективной стратегии развития отеля.

**Целевая аудитория программы** - владельцы собственного среднего и малого бизнеса в индустрии гостеприимства, руководители среднего звена предприятий индустрии гостеприимства, желающие открыть и развивать собственное дело

### **Структура и содержание программы**

В Программе рассматриваются вопросы специфики профессии, гостиничного и ресторанного менеджмента, основ рекламы и маркетинга, методов подбора и обучения персонала, оперативного управления ресторанами и отелями, стратегического и бизнес-планирования, бюджетирования, формирования систем отчетности и т.д..

Программа состоит из девяти самостоятельных модулей, логически связанных между собой и образующих целостный комплекс дисциплин, знание которых необходимо для современного управленца в сфере гостеприимства. Состав дисциплин по программе обеспечивает соответствие содержания и форм обучения интересам конкретной категории слушателей. Модуль является курсом, который можно выбрать в качестве программы повышения квалификации работающих в сфере гостеприимства. В каждый модуль входят мастер-классы успешных предпринимателей и специалистов индустрии гостеприимства по направлению модуля, проведение практик и стажировок на предприятиях индустрии гостеприимства. Модуль завершается выполнением промежуточной аттестации по тематике модуля. Итоговая аттестация-разработка и защита бизнес-плана открытия предприятия в сфере **гостеприимства**.

По окончании обучения выдается диплом о переподготовке, дающий право ведения профессиональной деятельности в области управления предприятиями в сфере гостеприимства.

**Учебный план программы переподготовки «Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»- от 504часов -1008**

	<b>Название модуля, темы</b>
	<b>Модуль 1 « Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства»</b>
<b>1.</b>	<p>1.1. Правовые основы, регулирующие деятельность гостиничного и ресторанного бизнеса в РФ.</p> <p>1.2. Профессиональные стандарты РФ: «РУКОВОДИТЕЛЬ/УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА/СЕТИ ГОСТИНИЦ", "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ"</p> <p>1.3 Требования охраны труда, пожарной безопасности. Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p>
	<b>Модуль 2 « Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»</b>
<b>2</b>	<p>2.1. Теория управления организацией. Основы стратегического управления организацией.</p> <p>2.2 Рынок отрасли гостеприимства: состояние, современные тенденции. Выбор концепции предприятия. Финансовая модель предприятия. Этапы открытия предприятия</p> <p>2.3. Бизнес-планирование: Роль бизнес-планирования в современных условиях; Этапы и методология составления бизнес-плана; Управление рисками. Бизнес-план открытия предприятия.</p> <p>2.4. Разработка стратегии развития предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>2.5. Принципы построения организационной структуры предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>2.6. Правила подбора и размещения оборудования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.</p>
	<b>Модуль 3 «Маркетинг и ценообразование в гостинично - ресторанном бизнесе»</b>
<b>3</b>	<p>3.1. Основы маркетинга и ценообразования.</p> <p>3.2. Конкуренция в гостиничном и ресторанном бизнесе</p> <p>3.3. Управление доходами предприятий в индустрии гостеприимства. Revenue Management.</p>

	3.4. Управление потребительским поведением. Тактика и стратегия продаж в индустрии гостеприимства.
	<b>Модуль 4 «Организация операционной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе. Управление качеством услуг. Технология и стандарты сервиса»</b>
4	<p>4.1. <u>Управление операционной деятельностью:</u></p> <p>4.1.1. Особенности управления гостиничным предприятием</p> <p>4.1.2. Процессный подход к операционному управлению рестораном.</p> <p>4.1.3. Основы документации и калькуляции в общественном питании</p> <p>4.2. Управление качеством услуг.</p> <p>4.3. Процедуры сервисного аудита в гостинице и ресторане.</p>
	<b>Модуль 5 «Требования санитарно-эпидемиологической службы к организации работы предприятий сферы гостеприимства и их работникам»</b>
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Законодательные и нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Санитарно-гигиеническая безопасность предприятий общественного питания.</li> <li>2. Требования к водоснабжению и канализации. Гигиенические требования, предъявляемые к качеству воды.</li> <li>3. Оснащение производственных помещений предприятия общепита.</li> <li>4. Выбор моющих и дезинфицирующих средств в зависимости от характера загрязнений</li> </ol> <p>Контроль качества продукции общественного питания. Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2018.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Санитарно-гигиеническая программа как часть обязательных предварительных мероприятий системы HACCP.</li> <li>6. Актуальные требования действующего законодательства, в том числе технического регламента таможенного союза (ТР ТС)</li> <li>7. Дезинфекционный режим в условиях распространения вирусных инфекций</li> </ol>
	<b>Модуль 6 «Современные технологии и автоматизация предоставления услуг»</b>
6	<p>6.1. Автоматизация ресторана: программы R-Keerger и iiko и ведение учёта на предприятиях общественного питания.</p> <p>6.2. Автоматизация бизнес-процессов в гостинице</p>
	<b>Модуль 7 «Система управленческого учета и анализа предприятий сферы гостеприимства. Формы статистической, финансовой и другой отчетности»</b>

7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предмет, объект, цели и задачи управленческого учета. Основные принципы международного управленческого учета</li> <li>• Основные потребители финансовой и управленческой отчетности.</li> <li>• Принципы составления сводных операционных отчетов для собственников и операторов гостиницы.</li> <li>• Схема, виды, средства и этапы контроля. Форма и состав управленческой отчетности, соответствие отчетности потребностям менеджмента.</li> <li>• Корпоративные информационные системы в гостиничном бизнесе. Основные управленческий отчеты ресторана.</li> </ul>
<b>Модуль 8 «Управление персоналом в индустрии гостеприимства»</b>	
8	<p>8.1. Основные положения Трудового Кодекса РФ и их применение в кадровой документации.</p> <p>8.2. Программа «1С: Управление персоналом»</p> <p>8.3. Основные функции управления персоналом.</p> <p>8.4. Формирование команды предприятия гостеприимства</p>
<b>Модуль 9 «Технологии личной эффективности руководителя(softskills)»</b>	
9	<p>10.1. Психология личности и делового общения. Управление конфликтами:</p> <p>10.2. Кросс-культурная компетентность менеджера. Особенности коммуникаций в многообразной культурной среде. Международный деловой этикет</p> <p>10.3. Project-management. Event-менеджмент</p> <p>10.4. Самоменеджмент: Time-management. Стресс менеджмент. Управление личными целями.</p> <p>10.5. Управление командой. Лидерство</p> <p>10.6. Change-management.</p>
<p><b>Практикум по открытию предприятия питания.</b> Этапы открытия предприятия питания. Рынок предприятий питания: состояние, современные тенденции. Выбор концепции предприятия питания. Финансовая модель предприятия питания.</p>	
<p>Итоговая аттестация.</p>	