2.2. Учебный план

Таблица 3

№п/п	Наименование (модуля/темы)	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная 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	В том числе				Всего	В форме практической подготовки	В том числе								
					Лекции / в интерактивной форме	Практические (семинарские) занятия /в интерактивной форме	Контактная самостоятельная работа, час.				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	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	**Модуль 1 «Управление операционной деятельностью в гостиничном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»**	**70**							**42**		**30**	**10**		**28**	-	З (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	

1.4	Тема 4. Процедуры сервисного аудита на предприятиях индустрии гостеприимства	**12**							**8**		6	2		4	-			ОПК-1 ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-3	
1.5	Тема 5. Практический инструментарий управления персоналом	**12**							**8**		6	2		4	-			ОПК-1 ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-3	
2.	**Модуль 2 «Управление операционной деятельностью в ресторанном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»**	**70**							**42**		**30**	**10**		**28**	-	З (Д) / 2		ОПК-1 ОПК-2 ОПК-4 ПСК-2 ПСК-3	
2.1	Тема 1. Процессный подход к операционному управлению рестораном	**12**							**6**		4	2		6	-			ОПК-4 ПСК-2 ПСК-3	
2.2	Тема 2. Управление сервисным обслуживанием в ресторане как процессом	**12**							**8**		6	2		4	-			ОПК-1 ПСК-2 ПСК-3	
2.3	Тема 3. Управление производственным процессом ресторана	**12**							**6**		4	2		6	-			ОПК-2 ПСК-2 ПСК-3	
2.4	Тема 4. Экономика и планирование операционной деятельности ресторана	**10**							**6**		4	2		4	-			ПСК-2 ПСК-3	
2.5	Тема 5. Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции и менеджмента безопасности пищевой продукции	**10**							**6**		6	-		4	-			ПСК-2 ПСК-3	
2.6	Тема 6. Концепция предприятия питания. Этапы открытия заведения. Практикум	**14**							**8**		6	2		6	-			ПСК-2 ПСК-3	
3.	**Модуль 3 «Управление потребительским поведением. Тактика и стратегия продаж в индустрии гостеприимства»**	**70**							**42**		**24**	**16**		**28**	-	З (Д) / 2		ОПК-1 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-4	
3.1	Тема 1. Экономика впечатлений – основы управления потребительским опытом и потребительским поведением	**16**							**8**		6	2		8	-			ПСК-1 ПСК-2 ПСК-4	

3.2	Тема 2. Потребительское поведение как объект управления. Методы воздействия на потребительский выбор	**14**							**8**		6	2		6	-			ПСК-4	
3.3	Тема 3. Маркетинговое проектирование	**14**							**8**		4	4		6	-			ОПК-1	
3.4	Тема 4. Бренд-технологии. Эффективная коммуникация и управление воспринимаемым имиджем бренда	**12**							**8**		4	4		4	-			ПСК-1 ПСК-2 ПСК-4	
3.5	Тема 5. Принципы успешных продаж и повышения суммы среднего чека	**12**							**8**		4	4		4	-			ПСК-4	
4.	**Модуль 4 «Управление доходами предприятий индустрии гостеприимства»**	**70**							**42**		**28**	**12**		**28**	-	3 (Д) / 2		ОПК-2 ПСК-1 ПСК-2 ПСК-4	
4.1	Тема 1. Бизнес–модель предприятия гостеприимства. Системный подход к управлению предприятием в конкурентной среде	**22**							**12**		8	4		10	-			ОПК-2	
4.2	Тема 2. Система управленческого учета и анализа предприятий сферы гостеприимства	**22**							**12**		8	4		10	-			ПСК-1 ПСК-2	
4.3	Тема 3. Revenue Management: ключевая стратегия максимизации доходов в гостиничном бизнесе	**24**							**16**		12	4		8	-			ПСК-1 ПСК-2 ПСК-4	
	Итого:	**280**							**168**		**108**	**52**		**112**	-	**8**			
	Итоговая аттестация	**8**															**Э(Д)/8**		
	Всего:	**288**							**168**		**108**	**52**		**112**		**8**	**8**		

Э – экзамен, Д – с применением дистанционных технологий.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 34DADEA422D066B8B0F8786ZD35EF99F
Владелец: Колодкин Владимир Александрович
Действителен: с 14.12.2023 до 08.03.2025