

АННОТАЦИЯ

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки
«Управление бизнесом в индустрии гостеприимства»

1. Направление подготовки:

33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», 08.035 Профессиональный стандарт «Маркетолог», 07.007 Профессиональный стандарт «Специалист по процессному управлению», ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент.

2. Категория слушателей:

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

3. Форма обучения:

Очно-заочная форма обучения с применением дистанционных технологий (ДОТ).

4. Период реализации программы: 4 месяца и 28 дней

5. Период актуальности программы: 20.02.2025 – 19.01.2026

6. Язык, на котором осуществляется реализация программы: русский

7. Основные модули/разделы/дисциплины/темы программы:

№п/п	Наименование (модуля/раздела/дисциплины/темы), практики (стажировки)
1	2
1.	Модуль 1 «Управление операционной деятельностью в гостиничном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»
1.1	Тема 1. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства
1.2	Тема 2. Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения
1.3	Тема 3. Операционные стандарты и стандарты рабочих процедур структурных подразделений гостиницы
1.4	Тема 4. Процедуры сервисного аудита на предприятиях индустрии гостеприимства
1.5	Тема 5. Практический инструментарий управления персоналом
2.	Модуль 2 «Управление операционной деятельностью в ресторанном бизнесе: технологии работы, стандарты, аудит»
2.1	Тема 1. Процессный подход к операционному управлению рестораном
2.2	Тема 2. Управление сервисным обслуживанием в ресторане как процессом
2.3	Тема 3. Управление производственным процессом ресторана
2.4	Тема 4. Экономика и планирование операционной деятельности ресторана
2.5	Тема 5. Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции и менеджмента безопасности пищевой продукции
2.6	Тема 6. Концепция предприятия питания. Этапы открытия заведения. Практикум

3.	Модуль 3 «Управление потребительским поведением. Тактика и стратегия продаж в индустрии гостеприимства»
3.1	Тема 1. Экономика впечатлений – основы управления потребительским опытом и потребительским поведением
3.2	Тема 2. Потребительское поведение как объект управления. Методы воздействия на потребительский выбор
3.3	Тема 3. Маркетинговое проектирование
3.4	Тема 4. Бренд-технологии. Эффективная коммуникация и управление воспринимаемым имиджем бренда
3.5	Тема 5. Принципы успешных продаж и повышения суммы среднего чека
4.	Модуль 4 «Управление доходами предприятий индустрии гостеприимства»
4.1	Тема 1. Бизнес–модель предприятия гостеприимства. Системный подход к управлению предприятием в конкурентной среде
4.2	Тема 2. Система управленческого учета и анализа предприятий сферы гостеприимства
4.3	Тема 3. Revenue Management: ключевая стратегия максимизации доходов в гостиничном бизнесе

8. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости слушателя:

Текущий контроль успеваемости не предусмотрен.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Итоговая аттестация проводится в форме защиты итоговой аттестационной работы.

9. Основная литература:

1. Набоков, В. И. Менеджмент: учебник / В. И. Набоков. — Москва: Дашков и К, 2023. — 186 с. — ISBN 978-5-394-05385-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315932>
2. Производственный менеджмент. Практический курс: учебное пособие для вузов / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 334 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18255-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536364>.
3. Чернышева, А. М. Управление продуктом: учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 368 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16619-4. — URL: <https://urait.ru/bcode/560140>
4. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566313>
5. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17256-0. — URL: <https://urait.ru/bcode/565991>
6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). —

ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624>

7. Розанова, Н. М. Управленческая экономика: учебник для вузов / Н. М. Розанова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 425 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17940-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568773>