

**Учебный план
программы профессиональной переподготовки
«Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе»**

№ п/ п	Наименование Дисциплины	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ						
1.1	Правовые основы в области гостиничного и ресторанного бизнеса	33	33	22	11	Зачет
1.2	Профессиональные стандарты	24	24	16	8	Зачет
1.3	Классификация гостиниц и иных средств размещения, ресторанов	27	27	18	9	Зачет
1.4	Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития	30	30	20	10	Зачет
1.5	Технология обслуживания и стандарты сервиса в гостиничном и ресторанном бизнесе	30	30	20	10	Зачет
1.6	Бронирование гостиничных услуг, прием, размещение и выписка гостей	39	39	26	13	Зачет
1.7	Управление персоналом и охрана труда	51	51	34	17	Зачет
1.8	Организация обслуживания гостей в процессе проживания	42	42	28	14	Зачет
1.9	Технология организации ресторанного бизнеса	30	30	20	10	Зачет
1.10	Экономика гостиничного и ресторанного бизнеса	39	39	26	13	Зачет
1.11	Эстетика и дизайн в гостиничном и ресторанном бизнесе	27	27	18	9	Зачет
1.12	Современные информационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе	48	48	32	16	Зачет
2. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		100	–	–	–	Подготовка и защита аттестационной работы
ВСЕГО		520				