УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

«МЕНЕДЖМЕНТ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»

Количество часов обучения: 422 академических часа.

Форма обучения: очно-заочная, заочная форма с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

№	Дисциплины	Объем образовательной нагрузки			Форма итогового контроля
		количество часов	лекции	тест/опрос	
1	Теоретические основы стратегического управления ресторанным бизнесом. Стратегия как документ.	18	17	1	тест/оценка
2	Правовые основы ведения ресторанного бизнеса и их влияние на разработку стратегии	18	17	1	тест/оценка
3	Основные виды стратегий для ресторанного бизнеса	18	17	1	тест/оценка
4	Создание команды для разработки и внедрения стратегии ресторанного бизнеса	18	17	1	тест/оценка
5	Роль стратега в стратегическом управлении ресторанным бизнесом: качества, навыки, компетенции	18	17	1	тест/оценка
6	Глобальные тренды в стратегическом управлении ресторанным бизнесом	18	17	1	тест/оценка
7	Предварительный этап разработки стратегии: внутренняя и внешняя среда	18	17	1	тест/оценка
8	Цели, целеполагание и формулировка задач. Иерархия стратегий	18	17	1	тест/оценка
9	Ключевые показатели эффективности стратегии ресторанного бизнеса	18	17	1	тест/оценка
10	Стратегический сценарий и стратегический план развития ресторанного бизнеса	18	17	1	тест/оценка
11	Анализ рисков в стратегическом планировании ресторанного бизнеса	18	17	1	тест/оценка
12	Основы менеджмента	54	53	1	тест/оценка
13	Юридические аспекты открытия ресторана и сопровождение деятельности предприятий общественного питания	54	53	1	тест/оценка

14	Управление конфликтами	54	53	1	Тест/оценка
15	Охрана труда и техника безопасности	54	53	1	Тест/оценка
16	Итоговый междисциплинарный экзамен	8			тест/оценка
	Итого	422			