

**Учебный план программы профессиональной переподготовки  
«Управление отелем»**

Наименование дисциплин	Общая трудоемкость, час.	Всего, конт. час.	Контактные занятия, час.			СРС, час.
			лекции	лабораторные работы	прак. занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7
1. Организационно-правовые основы деятельности гостиниц	12	10	4		6	2
2. Маркетинг продуктов и услуг гостиниц	12	10	4		6	2
3. Информационные технологии в гостиничном бизнесе: CRM системы, глобальные и альтернативные системы дистрибуции, E-commerce (Электронная коммерция) в современном отеле	32	30	2		28	2
4. Стратегический менеджмент	16	14	4		10	2
5. Современное состояние и перспективы развития гостиничной индустрии в Российской Федерации	12	10	4		6	2
6. Экономика и налогообложение гостиничных предприятий и аналогичных средств размещения	18	16	4		12	2
7. Классификация гостиничных предприятий: отечественный и мировой опыт	12	10	2		8	2
8. Управление персоналом	12	10	4		6	2
9. Управление качеством	14	12	4		8	2
10. Эффективность продаж основных и дополнительных услуг гостинично-туристских комплексов	12	10	2		8	2

11. Организация технологических процессов в гостинично-туристском комплексе	14	12	2		10	2
12. Технологическая и экологическая безопасность	12	10	4		6	2
13. Служба питания гостиничного предприятия. Методы эффективного управления службой	12	10	4		6	2
14. Организация обслуживания в гостинице	12	10	2		8	2
15. Основы проектирования гостиниц	16	14	6		8	2
16. Бизнес-процессы и эффективность работы гостиницы, KPI	12	10	4		6	2
Подготовка и защита ВКР	22	2	2			20
<b>Итого</b>	<b>252</b>	<b>200</b>	<b>58</b>		<b>142</b>	<b>52</b>
Итоговая аттестация	дипломная работа, дипломный проект					