

Учебно-тематический план
программы профессиональной переподготовки
«Управляющий отелем»

№ № п/п	Название дисциплины	Всего часов трудоемкости	В том числе				Форма контроля
			Контактная работа ¹			Самостоятельная работа	
			Всего часов	из них			
				Лекции	Практические занятия		
1	Дисциплина 1. Управляющий отелем и логика управления гостиничным бизнесом	46	32	10	22	14	
	Тема 1.1. Управляющий отелем как руководитель операционного бизнеса	8	4	2	2	4	Групповое обсуждение
	Тема 1.2. Отель как целостная управляемая система	8	4	2	2	4	Собеседовани е
	Тема 1.3. Модели управления гостиничными объектами	10	8	2	6	2	Индивидуаль ный опрос
	Тема 1.4. Правовые основы управления гостиничным бизнесом в Российской Федерации	10	8	2	6	2	Групповое обсуждение
	Тема 1.5. Ответственность управляющего отелем и последствия управленческих решений	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Промежуточная аттестация	2	2		2		Выполнение практической работы
2	Дисциплина 2. Экономика отеля и управленческий результат	52	36	12	24	16	
	Тема 2.1. Финансовая модель гостиничного бизнеса и стандарты управленческого учёта.	8	4	2	2	4	Собеседовани
	Тема 2.2. Структура доходов гостиничного объекта	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Тема 2.3. Структура затрат гостиницы и управляемость расходов	8	6	2	4	2	Индивидуальн ый опрос
	Тема 2.4. Отчёт о прибылях и убытках (P&L) отеля и ключевые показатели эффективности отеля	10	6	2	4	4	Групповое обсуждение
	Тема 2.5. Бюджетирование и финансовое планирование в деятельности управляющего	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Тема 2.6. Налогообложение гостиничного бизнеса и отчётность	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Промежуточная аттестация	2	2		2		Выполнение

¹ С применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

							практической работы
3	Дисциплина 3. Гостиничный продукт, сервис и гостевой опыт	50	36	10	26	14	
	Тема 3.1. Гостиничный продукт и услуга: структура, ценность, жизненный цикл	10	6	2	4	4	Собеседование
	Тема 3.2. Классификация гостиниц и категории номерного фонда	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Тема 3.3. Стандартизация и сертификация гостиничной деятельности	10	6	2	4	4	Индивидуальный опрос
	Тема 3.4. Проектирование сервиса и пути гостя (Customer Journey Map)	10	8	2	6	2	Групповое обсуждение
	Тема 3.5. Управление качеством сервиса и баланс сервиса и экономики	10	8	2	6	2	Групповое обсуждение
	Промежуточная аттестация	2	2		2		Выполнение практической работы
4	Дисциплина 4. Операционная модель и управление организационной структурой отеля	54	36	12	24	18	
	Тема 4.1. Службы номерного фонда. Front Office и Housekeeping как единый операционный контур	10	6	2	4	4	Собеседование
	Тема 4.2. Службы питания. Рестораны, банкетная служба, кухня, стюардинг	10	6	2	4	4	Групповое обсуждение
	Тема 4.3. Отдел продаж, маркетинга и управления доходами	8	6	2	4	2	Индивидуальный опрос
	Тема 4.4. Инженерно-техническая служба	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Тема 4.5. Административные службы отеля (финансовая служба, отдел закупок, юридическая служба, служба управления персоналом, безопасность)	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Тема 4.6. Взаимодействие подразделений и контроль операционной деятельности	8	4	2	2	4	Собеседование
	Промежуточная аттестация	2	2		2		Выполнение практической работы
	Дисциплина 5. Продажи, доходы и цифровые инструменты управления отелем	50	36	10	26	14	
	Тема 5.1. Каналы продаж и дистрибуция гостиничных услуг	10	6	2	4	4	Групповое обсуждение
	Тема 5.2. Ценообразование и тарифная политика в гостиничном бизнесе	10	6	2	4	4	Групповое обсуждение
	Тема 5.3. Revenue-менеджмент и управление доходами в деятельности управляющего	10	8	2	6	2	Групповое обсуждение
	Тема 5.4. Система управления отелем	10	8	2	6	2	Групповое обсуждение

	(PMS) как инструмент управленческого контроля						
	Тема 5.5. Цифровые инструменты продаж и продвижения гостиничных услуг	8	6	2	4	2	Групповое обсуждение
	Промежуточная аттестация	2	2		2		Выполнение практической работы
5	ВСЕГО	252	176	54	122	76	
6	Итоговая аттестация	4	4		4		Защита итоговой практической работы
7	Общая трудоемкость программы	256	180	54	126	76	

