

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный университет"
(ВятГУ)
Институт непрерывного образования российских и иностранных граждан



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по образованию

Фомин С.В.

2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
**"Инновационные коммерческие технологии
в ресторанном бизнесе"**

Цель обучения: повышение квалификации

Форма обучения: без отрыва от производства

Срок обучения: 1,5 месяца

Объем учебной нагрузки: 72 часа

Категория слушателей: управляющие ресторанов, кафе или баров; предприниматели, планирующие открытие собственного ресторана, менеджеры зала, сотрудники, стремящиеся сделать карьеру в ресторанном бизнесе или развить деятельность существующего предприятия, разработать стратегию развития, способствующую повышению конкурентоспособности предприятия, студенты старших курсов вузов и ссузов

Киров 2016

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
1.	Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе	16	12	4	Контр. работа
2.	Маркетинг в ресторанном бизнесе	28	16	12	Контр. работа
3.	Особенности управления в ресторанном бизнесе	26	16	10	Контр. работа
	Итоговая аттестация:	2		2	Тест
	Итого:	72	44	28	

Директор ИНО



Е.Л. Сырцова

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

специализированной профессиональной программы
 «Искусство управления в ресторанном бизнесе»

Цель обучения: подготовка специалистов
 Форма обучения: бакалавриат очный
 Срок обучения: 1,5 семестра
 Объем учебной нагрузки: 72 часа

Компетенции выпускников: управление рестораном, кафе или баром; предпринимательство; взаимодействие с клиентами; маркетинг; управление персоналом; стратегическое планирование; анализ рынка в ресторанном бизнесе; разработка бизнес-плана существующего предприятия; разработка стратегии развития; способность оценивать конкурентоспособность предприятия; навыки старших курсов вузов и олимпиады