

|  |
| --- |
| **У Т В Е Р Ж Д А Ю** Ректор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Столяренко  Утверждено приказом  №7/ОСН от 05.04.2021г |

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Программа профессиональной переподготовки **MINI** **MBA INDUSTRY**

**«МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ»**

**Количество часов обучения:** 900 академических часов.

**Сроки обучения:** 8 календарных месяцев.

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

| № п/п | Модули и дисциплины | Количество часов (общее) | Контактные часы | Форма аттестации |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ОБЩИЕ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | |
| 1 | Основы менеджмента | 48 | 22 | экзамен |
| 2 | Операционный менеджмент | 32 | 14 | зачет |
| 3 | Стратегический менеджмент | 48 | 22 | экзамен |
| 4 | Корпоративная социальная ответственность | 24 | 10 | зачет |
| 5 | Управление проектами | 48 | 22 | экзамен |
| 6 | Управление человеческими ресурсами | 48 | 22 | экзамен |
| 7 | Управление маркетингом | 48 | 22 | экзамен |
| 8 | Профессиональные навыки и личностное развитие руководителя | 48 | 22 | экзамен |
| 9 | Организационное поведение | 24 | 10 | зачет |
| 10 | Управление конфликтами | 42 | 20 | экзамен |
| 11 | Финансовый менеджмент | 60 | 26 | экзамен |
| 12 | Стратегический маркетинг | 60 | 26 | экзамен |
| 13 | Интернет-маркетинг | 48 | 22 | экзамен |
| 14 | IT-технологии в управлении | 32 | 14 | зачет |
| 15 | Основы предпринимательской деятельности | 48 | 22 | экзамен |
| **2. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | |
| 16 | Стратегическое управление ресторанным бизнесом, развитием ресторана/ сети ресторанов. Технологии общественного питания. | 36 | 16 | экзамен |
| 17 | Бюджетирование и управленческий учет в ресторанном бизнесе | 36 | 16 | экзамен |
| 18 | Сервис-менеджмент и управление персоналом на предприятии общественного питания. | 24 | 10 | зачет |
| 19 | Маркетинговые стратегии и технологии продвижения food-проекта. Digital-маркетинг и комплексный брендинг food-проекта. | 32 | 14 | экзамен |
| 20 | Юридические аспекты открытия ресторана и сопровождение деятельности предприятий общественного питания | 24 | 10 | зачет |
| **3. ВЫПОЛНЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПРИКЛАДНОГО ХАРАКТЕРА** | | | | |
| 21 | Работа над проектами (практика групповых взаимодействий. кейс-методы, эссе) | 30 | 14 | - |
| **Итоговая аттестация:** | | | | |
| 22 | Бизнес-проектирование (подготовка итоговой аттестационной работы, консультирование по бизнес-проектированию) | 56 | 8 | - |
| 23 | Защита итоговой аттестационной работы | 4 | 4 | Защита ИАР |
|  | Итого | 900 | 390 |  |