

РУКОВОДИТЕЛЬ АКАДЕМИИ
Гусев Александр Александрович
Кандидат экономических наук, доцент

АВТОРЫ ПРОГРАММЫ:
Гаценко Ольга Владимировна
Доктор экономических наук, профессор

Махрова Елена Ивановна
Генеральный директор ООО «Горячие туры»

Семенова Марина Юрьевна
Кандидат филологических наук, доцент

Розанова Арина Анатольевна
Генеральный директор гипермаркета «Карусель»



УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «ЗЛАТО СКИФОВ»
АВТОР ПРОГРАММЫ

Гаценко Ольга Владимировна

Тел. факультета дистанционного образования в г. Пятигорске
тел.: 8-928-124-53-14
e-mail: mosap@mail.ru

ЦЕНТР КАРЬЕРЫ И РАЗВИТИЯ НОУ ВПО МОСАП
КООРДИНАТОРЫ ПРОЕКТА:

Оруджева Анна, Хазарова Анна, Арасланова Яна.

344065, г. Ростов-на-Дону, пер. Беломорский, 98
тел.: (863) 273-99-93, 294-90-45, 273-89-04,
моб. 8-918-554-90-45
звонить с 9.00 до 17.00

НОУ ВПО Московская академия предпринимательства
при правительстве Москвы Ростовский-на-Дону филиал
Южно-Российская управляющая компания
Злато скифов Отель менеджмент
Туристическая компания «Горячие туры»

ПАРТНЕРЫ ПРОГРАММЫ

Туристическая компания «Далко», Отели «Рэдиссон», «Атгаше»
Журнал «PRO КМВ», Ассоциация рестораторов КМВ
Гипермаркет «Карусель»

Издание от 15.04.2010 г.



НОУ ВПО
**МОСКОВСКАЯ АКАДЕМИЯ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ МОСКВЫ
Ростовский-на-Дону филиал

 **Злато Скифов**
ЮЖНО-РОССИЙСКАЯ УПРАВЛЯЮЩАЯ
КОМПАНИЯ ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ

Дополнительное профессиональное
образование по направлению
«Менеджмент на предприятиях
ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма»

**АВТОРСКИЙ КУРС
ПО ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМУ
БИЗНЕСУ И ТУРИЗМУ,
СОЗДАННЫЙ НА ОСНОВЕ ЛУЧШИХ
МЕЖДУНАРОДНЫХ
ПРОГРАММ ОБУЧЕНИЯ**



 **Злато Скифов**
ЮЖНО-РОССИЙСКАЯ УПРАВЛЯЮЩАЯ
КОМПАНИЯ ОТЕЛЬ МЕНЕДЖМЕНТ

Pro
К М В

Ростов-на-Дону
Пятигорск
2010

Авторская программа включает изучение важнейших принципов и концепций, которые базируются на результатах многочисленных исследований экономистов, ученых, практиков гостинично-ресторанного бизнеса и туризма. Программа имеет ярко выраженную практическую направленность на управление маркетингом и стратегический менеджмент.

В ХОДЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ НАВЫКИ:

- управления спросом
- необходимых стандартов услуг (забота о гостях, работа с особыми пожеланиями, гости категории VIP в гостинице, ресторане, туристической фирме)
- разработки программ качественного обслуживания
- работы в ресторанном бизнесе
- работы в гостиничном бизнесе
- работы в конгрессном бизнесе
- работы в туристических фирмах
- разработки миссии компании и постановки стратегических целей
- управления кадрами
- финансового управления
- английского языка для общения в гостинично-ресторанном бизнесе и туризме
- бюджетирования.

ВЫ БУДЕТЕ ЗНАТЬ:

- как составить бизнес-план и бюджет отеля, ресторана, туристической фирмы
- как спланировать отель, ресторан, туристическую фирму, удобные постояльцам и обслуживающему персоналу, и что требовать от архитектора и строителей
- как сформировать цены и ассортимент
- где и как искать клиентов
- как рекламировать отель, ресторан, туристическую фирму, какие дополнительные услуги предлагать гостям
- как правильно подбирать, контролировать и поощрять персонал.

ВЫ СМОЖЕТЕ:

- организовать работу компании, связанной с индустрией гостеприимства
- формировать культуру обслуживания
- разрабатывать маркетинговый подход
- внедрять новые технологии в работу всех подразделений предприятия
- планировать потребности подразделений
- составлять стратегический план развития предприятия
- разрабатывать организационную структуру предприятия
- делать финансовые прогнозы
- владеть международными стандартами.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОГРАММЫ

- Мастер-классы проводят топ-менеджеры и бизнес-тренеры, прошедшие стажировку в ведущих российских и зарубежных отелях и ресторанах.
- Партнеры проведения практических семинаров и мастер-классов – южнороссийские управляющие компании.
- Ориентация на международный опыт развития и практику ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма.
- Диплом государственного образца по профессиональной переподготовке НОУ ВПО Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы.

СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПЛАНА

КУРС ОБУЧЕНИЯ СОСТОИТ ИЗ ПЯТИ МОДУЛЕЙ

1 МОДУЛЬ «Организация обслуживания в ресторанно-гостиничном бизнесе» (102 часа)

2 МОДУЛЬ «Организация обслуживания в туризме» (102 часа)

3 МОДУЛЬ «Английский язык для делового общения в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме» (118 часов)

4 МОДУЛЬ «Маркетинг и зарубежный менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме» (102 часа)

5 МОДУЛЬ «Управление персоналом, предпринимательство в ресторанно-гостиничном бизнесе и туризме» (86 часов).

По окончании каждого модуля студенту выдается Удостоверение.

Диплом выдается обладателям пяти Удостоверений.

РАСПИСАНИЕ ЗАНЯТИЙ:

Понедельник-среда-пятница с 18.00 до 21.00

МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАЖИРОВКИ

По окончании программы выпускникам предлагается стажировка в лучших европейских отелях международных сетей в Италии, Германии, Чехии, Объединенных Арабских Эмиратах, Греции, Турции.

