

ПРИМЕРНЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
для студентов магистратуры 1 курса дневной формы получения
образования и 2 курса заочной формы получения образования

1. Бизнес-планирование для ресторана и гостиницы. Теоретические основы. Виды планирования.
2. Дизайн-проект и архитектурный проект. Стадии технологического проектирования.
3. Законодательная база для предприятий общественного питания и гостиниц.
4. Классификация документации, действующей на предприятии.
5. Классификация объектов гостиничного и ресторанного бизнеса. Термины и определения.
6. Маркетинговый анализ: PEST-анализ и SWOT-анализ.
7. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта общественного питания.
8. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта гостиничного бизнеса.
9. Определение понятия «бизнес-план». Цель разработки бизнес-плана.
10. Определение уровня прибыли и уровня затрат. Упрощенный расчет рентабельности проекта.
11. Организация делопроизводства и документооборота.
12. Организация работы с поставщиками.
13. Основные риски: финансовые, социальные, технические. Основные затраты на открытие предприятия.
14. Основные элементы рекламы и PR до открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и действия для организации этой рекламы.
15. Отчет о проведенных маркетинговых исследованиях. Общий обзор рынка.
16. План концепции: анализ и описание работы гостиничного и ресторанного предприятий, целевой аудитории, организационной структуры, меню, планирование необходимых инвестиций и времени их возврата.
17. План построения системы функционирования и работы с персоналом на этапе открытия предприятия.
18. План построения системы функционирования и работы с персоналом на этапе открытия предприятия.
19. Подбор оборудования и строительство предприятия гостеприимства.
20. Подбор оборудования и строительство предприятия общественного питания.
21. Пути открытия заведения: по франчайзингу, собственного заведения.
22. Составление штатного расписания на основании мастер-графиков.

23. Составляющие бизнес-плана. Виды экономического планирования и их отличительные черты: технико-экономическое обоснование и бизнес-кейс.

24. Check-list необходимых материалов и медиаплан открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

25. Теоретические основы проектирования. Виды проектирования и порядок действий.

26. Тестирование и техническое открытие. Check-list открытия предприятия.

27. Фазы открытия предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. Этапы реализации фаз проекта: инициации, проектирования и строительства, запуска.

28. Цель бизнес-планирования и основные определения.