

Места и даты проведения обучающих мероприятий

Программа	Поток	Место	Даты
«Школа сельского туризма»	1	г. Тосно, Ленинградская область, ул. Красная набережная, д. 21 Конференц-зал Отель «Тосно»	12.09.2022-15.09.2022
«Школа сельского туризма»	2	г. Гатчина, пр. 25 Октября, д. 3, Конференц-зал Отель «Garden House»	19.09.2022-22.09.2022
«Школа сельского туризма»	3	г. Выборг, наб. 40-летия ВЛКСМ 1 Бизнес-отель «Виктория»	26.09.2022-29.09.2022
«Школа сельского туризма»	4	г. Кингисепп, Профилакторная, 2 Парк-отель "Грин Форс"	03.10.2022-06.10.2022
«Гастрономический туризм, как основа современного развития туристской отрасли»	1	г. Тосно, Ленинградская область, ул. Красная набережная, д. 21 Конференц-зал Отель «Тосно»	12.09.2022-15.09.2022
«Гастрономический туризм, как основа современного развития туристской отрасли»	2	г. Гатчина, пр. 25 Октября, д. 3, Конференц-зал Отель «Garden House»	19.09.2022-22.09.2022
«Гастрономический туризм, как основа современного развития туристской отрасли»	3	г. Выборг, наб. 40-летия ВЛКСМ 1 Бизнес-отель «Виктория»	26.09.2022-29.09.2022
«Гастрономический туризм, как основа современного развития туристской отрасли»	4	г. Кингисепп, Профилакторная, 2 Парк-отель "Грин Форс"	03.10.2022-06.10.2022

Программа	Место	Даты
«Совершенствование сферы гостеприимства в коллективных средствах размещения Ленинградской области для увеличения туристского потока»	г. Выборг, наб. 40-летия ВЛКСМ 1 Бизнес-отель «Виктория»	10.10.2022- 19.10.2022
«Совершенствование сферы гостеприимства в объектах питания Ленинградской области для увеличения туристского потока»	г. Выборг, наб. 40-летия ВЛКСМ 1 Бизнес-отель «Виктория»	10.10.2022- 19.10.2022

Программа «Школа сельского туризма»

Курс предназначен для руководителей и линейных специалистов субъектов гостеприимства и общественного питания Ленинградской области

Цель – содействие развитию сельского туризма в Ленинградской области как комплексной сферы социально-экономической деятельности и как инструмента устойчивого развития сельских территорий.

Задачи:

- определить понятие «сельский туризм»;
- рассмотреть возможности сельского туризма как инструмента развития территорий;
- развить навыки анализа и оценки эффективности деятельности на территории;
- содействовать реализации творческого потенциала;
- ознакомить с лучшими практиками коллег из других регионов;
- вдохновить на новые идеи и развитие своих проектов.

Ожидаемые результаты участников:

- понимание терминологии сельского туризма;
- мотивация на развитие своих проектов;
- овладение способами оценки эффективности деятельности на территории;
- перенятие опыта коллег других регионов.

1 день:

Знакомство участников – 3 ак.ч.

- самопрезентация
- командообразование

Основы сельского туризма – 3 ак.ч.

- терминология
- разнообразие услуг и видов
- основные модели развития
- основы финансово-экономической деятельности в сельском туризме
- аспекты устойчивого развития территории
- организация размещения и питания в сельском гостевом доме

Стандарты гостеприимства – 3 ак.ч.

- сервисное обслуживание в средствах размещения
- клиентоориентированность

- мировые стандарты и их применимость
- возможности стандартизации в сельском туризме
- создание стандартов на своей территории

2 день:

Выезд на объекты сельского туризма, выполнение практических заданий – 9 ак.ч.

3 день:

Обсуждение выезда на объекты и результатов заданий, обмен мнениями – 1,5 ак.ч.

Правовые основы работы в сельском туризме – 1,5 ак.ч.

- основные источники нормативно-правового регулирования туристской деятельности
 - необходимые требования к организации сельских гостевых домов, требования пожарной и санитарной безопасности к сельским гостевым домам
 - классификация сельских гостевых домов
 - практика разрешения споров, контролирующие органы, защита прав юридических лиц при проведении государственного и муниципального контроля
 - сельский туризм и земли сельхозназначения
 - ресурсная и информационная поддержка

Маркетинг и продвижение в сельском туризме – 6 ак.ч.

- анализ собственного предприятия по технологии SWOT
- определение целевых аудиторий
- возможности мероприятий для продвижения
- брендинг территории
- формирование списка необходимых ресурсов

4 день:

- важность и перспективы партнёрства в сельском туризме – 1 ак.ч.
- деловая игра «Мы вместе»: поиск возможностей для взаимодействия участников в рабочей деятельности, генерирование идей для дальнейшей совместной работы – 3,5 ак.ч.
 - актуализация своего проекта – 2,5 ак.ч.
 - презентация и защита проектов – 2 ак.ч.

Продолжительность программы: 4 дня по 9 ак.ч., очная форма обучения.

Методы проведения: интерактивные мини-лекции, обсуждения, мозговые штурмы, работа в группах, презентация результатов, разбор ситуаций.

Программа «Гастрономический туризм как основа современного развития туристской отрасли»

Курс предназначен для руководителей и линейных специалистов субъектов гостеприимства и общественного питания Ленинградской области

Цель – содействие развитию гастрономического туризма в Ленинградской области как комплексной сферы социально-экономической деятельности и как инструмента устойчивого развития сельских территорий.

Задачи:

- определить понятия «гастрономическая культура» и «гастрономический туризм»;
- рассмотреть возможности гастрономического туризма как инструмента развития территорий;
- содействовать реализации творческого потенциала;
- ознакомить с лучшими практиками коллег из разных регионов.

Ожидаемые результаты участников:

- понимание терминологии гастрономического туризма;
- мотивация на развитие своих проектов;
- овладение способами оценки эффективности деятельности на территории;
- перенятие опыта коллег других регионов.

1 день:

Знакомство участников – 3 ак.ч.

- самопрезентация;
- командообразование

Что такое гастрономический туризм – 3 ак. ч.

- гастрономическая культура – понятие и функция
- влияние религии на структуру питания
- кулинарные книги и рецепты
- эногастрономический туризм – определение и классификация
- роль общественного питания в различных видах туризма
- место гастрономического туризма в экономике впечатлений

Ресторанные гиды и объекты эногастрономического туризма – 3 ак.ч.

- ресторанные гиды и путеводители
- кулинарные и гастрономические туры: содержание и направления
- необычные рестораны
- музеи и памятники, посвященные еде и напиткам
- кулинарные фестивали и праздники
- «вкусное» путешествие по странам

- практические советы и инструменты тем, кто только планирует начать или уже работает в сфере гастрономического туризма

2 день:

Выезд на объекты гастрономического туризма, выполнение практических заданий – 9 ак.ч.

3 день:

Обсуждение выезда на объекты и результатов заданий, обмен мнениями – 1,5 ак.ч.

Гастрономический брендинг туристской дестинации – 3 ак.ч.

• влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона

- гастрономические бренды территории
- вкусные сувениры
- упаковка «гастрономического продукта»
- гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность

Региональный гастрономический продукт – 3 ак.ч.

- продукты, производимые на территории Ленинградской области
- кухня Ленинградской области, рецепты
- «Ленинградское меню» в кафе и ресторанах Ленинградской области
- возможности для партнерства

Правовое поле, ресурсная и информационная поддержка – 1,5 ак.ч.

- правовое поле и меры поддержки, реализуемые государственными органами и другими организациями (гранты, субсидии, акселераторы, информационная и консультационная помощь).

4 день:

- важность и перспективы партнерства в туризме – 1 ак.ч.
- мозговой штурм «Гастрономическая карта Ленинградской области»: генерирование идей для дальнейшей совместной работы – 3,5 ак.ч.
- актуализация своего проекта – 2,5 ак.ч.
- презентация и защита проектов – 2 ак.ч.

Продолжительность программы: 4 дня по 9 ак.ч., очная форма обучения.

Методы проведения: интерактивные мини-лекции, обсуждения, мозговые штурмы, работа в группах, презентация результатов, разбор ситуаций.

Программа «Совершенствование сферы гостеприимства в коллективных средствах размещения Ленинградской области для увеличения туристского потока»

*Курс предназначен для руководителей и линейных специалистов организаций индустрии гостеприимства и общественного питания Ленинградской области.
Объем курса – 72 ак.ч.*

Цель программы – стимулирование улучшения сервисного обслуживания для развития туризма в Ленинградской области, а также повышение конкурентоспособности коллективных средств размещения и предприятий общественного питания Ленинградской области

Задачи:

- знакомство с основными понятиями сферы сервисного обслуживания;
- изучение отраслевых и региональных особенностей функционирования рынка гостиничных услуг в ЛО;
- изучение требований к ценообразованию в индустрии гостеприимства;
- овладение основами проведения экономического анализа функционирования туристско-гостиничного комплекса региона;
- знакомство с лучшими практиками коллег из других регионов.

Ожидаемые результаты участников:

- понимание специфики сервисного обслуживания в Ленинградской области;
- мотивация на развитие своих проектов;
- овладение способами оценки эффективности деятельности средств размещения;
- перенятие опыта коллег других регионов.
-

1 день:

Менеджмент гостинично-ресторанного сектора. Новые подходы к управлению.
Обновленная нормативно-правовая база в индустрии средств размещения
Финансовый менеджмент и управленческий учет

2 день:

Организация административно-хозяйственной службы с учетом последних требований и рекомендаций Роспотребнадзора
Современный практический маркетинг и технологии продаж
Эффективные коммуникативные стратегии в индустрии гостеприимства
Сервис дизайн

3 день:

Управление персоналом гостиничного предприятия
Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия
Практический модуль
Мотивация в гостиничном деле.

Практическое задание: Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения гостиничного предприятия и подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду

4 день:

Коммуникации в управлении гостиничным предприятием.

Практическое задание: решение ситуационных задач по принятию управленческих решений, связанных с анализом результатов деятельности службы гостиницы и выявлением потребности в материальных ресурсах и персонале.

Конфликты на гостиничном предприятии.

Практическое задание: решение ситуационных задач по выходу из заданной конфликтной ситуации и по определению путей предупреждения стрессовых ситуаций

5 день:

Выездное мероприятие

6 день:

Управление доходами гостиничного предприятия.

Внедрение системы управления доходами в гостинице. Показатели доходности гостиничного предприятия: RevPar, TrevPar, GOPP,R evPAC, GOPPAR, CPC и т.д.

Управление запасами и управление доходами.

Ценообразование на гостиничных предприятиях. Дифференцированное ценообразование

7 день:

Выездное мероприятие.

8 день:

Каналы распределения гостиничных услуг. Прямые и непрямые продажи.

Традиционные и новые каналы. Сегментирование тарифов.

Стратегии успешного онлайн маркетинга гостиничного предприятия.

Повышение эффективности электронных каналов распределения. Социальные сетевые технологии, их применение в гостиничном бизнесе

9 день:

Итоговое мероприятие: защита проектов

Продолжительность программы: 9 дней по 8-9ак.ч., очная форма обучения.

Методы проведения: интерактивные мини-лекции, обсуждения, мозговые штурмы, работа в группах, презентация результатов, разбор ситуаций.

Программа «Совершенствование сферы гостеприимства в объектах питания Ленинградской области для увеличения туристского потока»

Курс предназначен для руководителей и линейных специалистов организаций индустрии гостеприимства и общественного питания Ленинградской области.

Объем курса – 72 ак.ч.

Цель программы – стимулирование улучшения сервисного обслуживания для развития туризма в Ленинградской области, а также повышение конкурентоспособности предприятий общественного питания Ленинградской области

Задачи:

- знакомство с основными понятиями сферы сервисного обслуживания;
- изучение отраслевых и региональных особенностей функционирования рынка общественного питания ЛО;
- овладение основами проведения экономического анализа функционирования объектов питания региона;
- знакомство с лучшими практиками коллег из других регионов.

Ожидаемые результаты участников:

- понимание специфики сервисного обслуживания в Ленинградской области;
- мотивация на развитие своих проектов;
- овладение способами оценки эффективности деятельности объектов питания;
- перенятие опыта коллег других регионов.

1 день:

Менеджмент гостинично-ресторанного сектора. Новые подходы к управлению.

Обновленная нормативно-правовая база в индустрии общественного питания

Финансовый менеджмент и управленческий учет на предприятиях общепита

2 день:

Организация административно-хозяйственной службы с учетом последних требований и рекомендаций Роспотребнадзора

Особенности объектов питания: городские и загородные.

Специфика организации загородных ресторанов. Рекомендации.

Современный практический маркетинг и технологии продаж

Эффективные коммуникативные стратегии в сфере общественного питания

Сервис дизайн

3 день:

Управление персоналом ресторанного сегмента предприятия

Внутренняя и внешняя среда ресторанного предприятия

Практический модуль

Мотивация в ресторанном деле.

Практическое задание: отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения предприятия общественного питания и подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду.

4 день:

Коммуникации в управлении ресторанным предприятием.

Практическое задание: решение ситуационных задач по принятию управленческих решений, связанных с анализом результатов деятельности службы питания и выявлением потребности в материальных ресурсах и персонале.

Конфликты на предприятии питания.

Практическое задание: решение ситуационных задач по выходу из заданной конфликтной ситуации и по определению путей предупреждения стрессовых ситуаций

5 день:

Выездное мероприятие, практические задания для линейного персонала.

6 день:

Обновленная нормативно-правовая база в индустрии общественного питания

Финансовый менеджмент и управленческий учет на предприятиях общепита

7 день:

Выездное мероприятие, практические задания для линейного персонала.

8 день:

Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса

Стратегии успешного онлайн маркетинга ресторанного предприятия.

Социальные сетевые технологии, их применение в ресторанном бизнесе

9 день:

Итоговое мероприятие: защита проектов

Продолжительность программы: 9 дней по 8-9ак.ч., очная форма обучения.

Методы проведения: интерактивные мини-лекции, обсуждения, мозговые штурмы, работа в группах, презентация результатов, разбор ситуаций.