

➤➤ ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

➤ ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ

Современные инновационные процессы и тенденции развития индустрии гостеприимства требуют подготовки специалистов, способных решать комплексные задачи развития и управления гостиничным и ресторанным бизнесом в условиях высококонкурентной мировой экономики. Обучение по направлению подготовки «Гостиничное дело» ориентировано на подготовку специалистов в области гостиничного и ресторанного бизнеса в соответствии с профессиональными стандартами «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» и «Руководитель предприятия питания».

Профиль подготовки:

- Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе

➤ ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

Выпускники направления «Гостиничное дело» приобретают профессиональные знания и навыки в сфере: технологии и организации гостиничного и ресторанного бизнеса, стандартизации и контроля качества гостиничных услуг, экономики, маркетинга и менеджмента гостиничного предприятия, start-up гостиничного предприятия и предприятия индустрии питания, культуры управления и основах лидерства в гостиничном и ресторанном бизнесе, межкультурной коммуникации, организации культурно-досуговых и конгрессных мероприятий на предприятиях гостеприимства, организации работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства, организации кейтеринга, организации и управления бизнесом в индустрии СПА и мн. другие.

Студенты изучают английский язык, а также второй иностранный язык на выбор.

Студенты, свободно владеющие английским языком, имеют возможность получить два диплома (русский и финский), пройдя включенное обучение в Сайменском Университете Прикладных Наук г. Лаппенранта.

➤ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

Учебный план направления «Гостиничное дело» основан на учебных планах международных школ гостеприимства и ресторанного бизнеса. Ряд дисциплин читается практиками – известными отельерами и рестораторами СПб и Ленинградской области, в том числе на базе гостиничных предприятий и предприятий питания.

Учебный процесс осуществляют высококвалифицированные преподаватели с использованием интерактивных образовательных технологий, игровых и кейс-технологий, групповых тренингов, с приглашением работодателей на гостевые лекции и мастер-классы, используются информационные технологии при изучении таких дисциплин как «Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства», «Глобальные системы бронирования».

Программой подготовки в рамках изучения дисциплин, раскрывающих особенности деятельности предприятий питания предусмотрены практические занятия, которые проходят в лабораториях «Технология продукции предприятий питания» и «Организация обслуживания на предприятиях питания», расположенных на базе «Высшей школы кулинарного мастерства», которая является структурным подразделением университета. Все лаборатории оснащены современным высокотехнологичным оборудованием.

В рамках дисциплин проводятся гостевые лекции представителей международной индустрии гостеприимства Германии, Финляндии.

➤ ПРАКТИКА И ТРУДОУСТРОЙСТВО

Полученные теоретические знания студенты применяют в ходе стажировок и производственных практик на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнес Санкт-Петербурга, Ленинградской области и др. регионов России, а также за рубежом (США, Германия). Местами практик выступают крупные гостиницы и рестораны Санкт-Петербурга, такие как «Хилтон Экспофорум Санкт-Петербург», «Кемпински, Мойка 22», «Коринтия Санкт-Петербург», сеть отелей «Сокоос», сеть отелей «Park Inn», рестораны «Терасса», «Стейк Хаус», «Токио-Сити», кофейни «Буше и др.

Также студенты направления «Гостиничное дело» имеют возможность пройти стажировку в рамках **проекта «IHG Advanced Hospitality program»**. Программа организована в тесном партнерстве с международной гостиничной сетью IHG и Международной школой управления индустрии гостеприимства **«ROC Mondriaan» (Нидерланды)**. Стажировка рассчитана на 2.5 года.

Выпускники направления «Гостиничное дело» имеют возможность занимать должности от линейных до руководящих работников в сфере гостиничного или ресторанного бизнеса: от администратора до руководителя службы приема и размещения, службы консьержей, отдела маркетинга и продаж, отдела бюджетирования, финансового отдела, службы управления персоналом, управляющего гостиницы и др., официанта, метрдотеля (администратора), руководителя предприятия питания, руководителя ресторанной службы гостиницы, крупных кейтеринговых компаний, инспектора службы по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, а также оказывать консалтинговые услуги по разработке и внедрению новых концепций предприятий индустрии питания и др.

Кроме того, объем полученных знаний позволяет выпускникам направления «Гостиничное дело» организовать собственное дело в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.

ПРЕИМУЩЕСТВА НАПРАВЛЕНИЯ

Основным преимуществом получения образования по направлению «Гостиничное дело» является возможность быстрого карьерного роста в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса (возможно сделать карьеру от рядового работника до генерального директора за 5 лет). А также:

- Изучение нескольких иностранных языков и дальнейшее их использование в процессе работы.
- Работа с людьми в крупных сетевых отелях и известных ресторанах России и за рубежом.
- Поликультурная среда общения и работы.
- Ряд дисциплин читается практиками — известными отельерами и рестораторами.
- Используются современные дистанционные методы обучения, мастер-классы и бизнес-тренинги.
- Уникальная возможность во время учебы и стажировок посмотреть мир и поработать в гостиницах и ресторанах разных стран.
- Реальная возможность начать собственное дело.
- Приобретение связей в профессиональной среде.

➤ КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИЕМУ

Форма обучения:

Очная – 4 года

Заочная – 4 года и 6 месяцев

Вступительные испытания (ЕГЭ) и минимальные баллы:

- иностранный язык – 30 баллов или история – 35 баллов
- обществознание – 45 баллов
- русский язык – 40 баллов

Факультет сервиса, туризма и гостеприимства:

Санкт-Петербург, улица 7-я Красноармейская, д. 6/8, деканат, ауд.304.305
ст. м. Технологический институт.

E-mail: dept.kgrib@unecon.ru

Страница факультета ВКонтакте: <https://vk.com/fstigspsb>

Страница факультета в Инстаграм: https://instagram.com/spbsue_fsth

Справочник абитуриента - Телеграмм канал: <https://t.me/fstihspbsue>

Приемная комиссия:

Россия, 191023, Санкт-Петербург, ул. Садовая, д. 21

Вход в университет с набережной канала Грибоедова, д. 30/32

Ближайшие станции метро: «Невский проспект», «Гостиный двор», «Сенная», «Садовая», «Спаская».

Тел.: (812) 458-97-58, E-mail: abitura@unecon.ru

Сайт университета: www.unecon.ru

Страница по приему ВКонтакте: vk.com/priem_spbgeu

