



## »» 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 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» и приобретают профессиональные знания и навыки в сфере: технологии и организации гостиничного бизнеса, стандартизации и контроля качества гостиничных услуг, экономики и маркетинга гостиничного предприятия, гостиничного менеджмента, культуры управления и основах лидерства, межкультурной коммуникации, организации работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства, технологии ресторанного сервиса и организации кейтеринга, технологии организации и управления бизнесом в индустрии СПА и многие 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 знаменитых международных школ гостеприимства. Ряд дисциплин читается практиками – известными отельерами СПб и Ленинградской области, в том числе на базе гостиничных предприятий.

Учебный процесс осуществляют высококвалифицированные преподаватели с использованием интерактивных образовательных технологий, проводятся мастер-классы известных отельеров, а также стажировки в лучших отелях и ресторанах Санкт-Петербурга, Ленинградской области и других регионов России, а также за рубежом.

Учебный план направления подготовки «Гостиничное дело» включает более пятидесяти учебных дисциплин. Кроме классических лекций в обучении используются такие методики, как кейс-стади, деловые игры, гостевые лекции, используются информационные технологии при изучении таких дисциплин как «Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства», «Глобальные системы бронирования».

### » ПРАКТИКА И ТРУДОУСТРОЙСТВО

Полученные теоретические знания студенты применяют в ходе стажировок и производственных практик на предприятиях индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга, Ленинградской области и др. регионов России, а также за рубежом (Испания, США, Германия). Студенты практикуются в учебной гостинице университета – «ОТЕЛЬ-ИНЖЭКОН», а также проходят практику в крупных гостиницах города, таких

как «Хилтон Экспофорум Санкт-Петербург», «Кемпински, Мойка 22», «Коринтия Санкт-Петербург», «Сокос отель Олимпия Гарден», сеть отелей «Park Inn» и др. Организуются стажировки в южных регионах России (например, в гостиничном комплексе «Крымский бриз» и др.).

Бакалавры направления «Гостиничное дело» имеют возможность занимать должности от линейных до руководящих работников в сфере гостиничного бизнеса: от администратора до руководителя службы приема и размещения, службы консьержей, отдела маркетинга и продаж, отдела бюджетирования, финансового отдела, службы управления персоналом, департаментов корпоративных клиентов и др. Кроме того, объем полученных знаний позволяет выпускникам направления «Гостиничное дело» организовать собственный бизнес в данной сфере.

Профиль обучения «Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе» объединил в себе гостиничную и ресторанный специализацию, в связи с этим студенты имеют возможность проходить практику не только на гостиничных предприятиях, но и на известных предприятиях общественного питания Санкт-Петербурга: «Terrassa», «Палкины», «Босфор» и многие др.

Выпускники данного профиля могут претендовать на следующие должности предприятий индустрии питания: администратора/метрдодела предприятия питания, руководителя предприятия общественного питания (ресторана, столовой, закусочной, бара, кафе), руководителя ресторанной службы при гостиницах, крупных кейтеринговых компаний и др.

## ➤ 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 – 4,5 года
- ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ (ЕГЭ) И МИНИМАЛЬНЫЕ БАЛЛЫ:
- обществознание – 51 балл
- русский язык – 45 баллов
- иностранный язык – 45 баллов

**Факультет сервиса, туризма и гостеприимства:**

Адрес: г. Санкт-Петербург, ул. 7-я Красноармейская, д. 6/8,  
ст. м. Технологический институт.  
Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса, каб. № 304.  
(812) 458-97-25, E-mail: depf.kgirb@unecon.ru

**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», «Гостинный двор», «Сенная», «Садовая», «Спасская».  
Тел.: (812) 458-97-58, E-mail: abitura@unecon.ru

**Сайт университета: [www.unecon.ru](http://www.unecon.ru)**

**Страница по приему ВКонтакте: [vk.com/priem\\_spbgeu](https://vk.com/priem_spbgeu)**

