



Аннотация образовательной программы

ГОСТИНИЧНЫЙ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

Направление подготовки и шифр	Гостиничное дело 43.03.03
Присваиваемая квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Целевая аудитория	Лица, имеющие документы о среднем общем/среднем профессиональном/высшем образовании, планирующие осуществлять профессиональную деятельность в организациях и учреждениях, по данному направлению подготовки ВО: гостиницах и прочих средствах размещения, санаторно-курортных организациях и других предприятиях гостиничной индустрии, на предприятиях общественного питания любого типа
Цели образовательной программы	Обеспечение качественной подготовки в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний; получение высшего образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере гостиничной и ресторанной деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки
Руководитель программы	Чудновский Алексей Данилович, д.э.н., профессор, заслуженный работник высшей школы РФ, почетный работник высшего профессионального образования РФ, действительный член Российской академии естественных наук и Национальной академии туризма
Основные факторы конкурентоспособности образовательной программы	<ul style="list-style-type: none">• Подготовка кадров для сферы туризма, гостеприимства и общественного питания осуществляется кафедрой управления в международном бизнесе и индустрии туризма с 1997 года• Высокая репутация в профессиональной среде позволила кафедре управления в международном бизнесе и индустрии туризма реализовывать по заказу Федерального агентства по туризму РФ программу «Общенациональная система подготовки и повышения квалификации специалистов индустрии туризма», а также ряд других программ повышения квалификации• Востребованность на рынке и широкие возможности для применения профессиональных способностей выпускников программы: гостиницы и другие средства размещения, санаторно-курортные организации, туристские и транспортные компании, ресторанный бизнес, экскурсионные бюро и другие предприятия гостиничной индустрии• Высокое качество реализации программы и привлечение специалистов-практиков к проведению занятий и мастер-классов

Особенности реализации подготовки по данной образовательной программе	<ul style="list-style-type: none"> • Выпускники работают на руководящих позициях в московских гостиницах (Lotte Hotel Moscow, Swissôtel Красные Холмы Москва; Holiday Inn Moscow Sokolniki, Holiday inn Lesnaya, Holiday inn Suschevsky, Azimut Hotels, Савой и другие) • Научная и инновационная деятельность студентов на базе предприятий гостиничной деятельности; • Качество, ассортимент образовательных услуг, разнообразие форм и методов обучения; • Комфортность среды обучения; • Ориентированность обучения на практику; • Преподавание ряда дисциплин профессионального цикла на английском языке; • Изучение второго иностранного языка – немецкого; • Практикоориентированность программы (в ходе обучения студент проходит пять видов практик)
Деловые партнеры	<ul style="list-style-type: none"> • Министерство экономического развития РФ; • Международная ассоциация Eurhodip; • Международная ассоциация Amfort; • Федеральное агентство по туризму РФ; • Торгово-промышленная палата РФ; • Комитет по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы; • Московская Торгово-промышленная палата; • Национальная академия туризма; • Федерация Рестораторов и Отельеров; • Российский союз туриндустрии; • Ассоциация туроператоров России; • Международные сетевые гостиницы «Crowne Plaza Москва», «Marriott International», «Hilton», «Holiday Inn», «Hyatt Hotels Corporation», «The Ritz-Carlton Moscow»
Профессиональные дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> • Основы туризма и гостеприимства • Национальное и мировое культурное наследие в профессиональной деятельности • Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства • Правовые основы гостинично-туристического бизнеса • Статистика туризма и гостеприимства • Учет, анализ и аудит в сфере услуг • Экономика и планирование деятельности предприятия питания • Управление качеством в гостиничном и ресторанном бизнесе • Организация производства на предприятии питания • Методы анализа сетевой среды и исследование искусственного интеллекта • Проектирование гостиничной деятельности • Управление инновационным развитием в сфере услуг • Анализ деятельности предприятия сферы услуг • Гостиничный менеджмент и другие
Трудоустройство выпускников	<p>Выпускники могут занимать различные должности, от линейных до руководящих, в сфере гостиничного бизнеса: от администратора до руководителя отдела службы приема и размещения, отдела материально-технического снабжения, отдела продаж и маркетинга, службы консьержей, ресторанного комплекса при гостинице, работников спа-комплексов и центров индустрии красоты, департаментов корпоративных клиентов, специалистов в области межкультурных коммуникаций и экскурсионных услуг. Кроме того, объем полученных знаний</p>

позволит выпускникам организовать собственный гостиничный или ресторанный бизнес.