



ГОСТИНИЧНЫЙ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС (МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОГРАММА)

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 в 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, обладая 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

Особенности реализации подготовки по данной образовательной программе

- применения профессиональных способностей выпускников программы: гостиницы и другие средства размещения, санаторно-курортные организации, туристские 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;
- Выпускники работают на руководящих позициях в московских гостиницах (Lotte Hotel Moscow, Swissôtel Красные Холмы Москва; Holiday Inn Moscow Sokolniki, Crowne Plaza Москва, The Ritz-Carlton Moscow, Holiday inn Sushevsky, Azimut Hotels, Four Seasons Moscow и другие).
- Изучение в процессе обучения двух иностранных языков;
- Преподавание английского языка в значительном объеме (18 часов в неделю);
- Преподавание ряда дисциплин образовательной программы на английском языке;
- Возможность получения двух дипломов и степени бакалавра после прохождения обучения за рубежом в зарубежном вузе-партнере (на третьем курсе);
- Наличие в процессе обучения лингво-страноведческих стажировок (Великобритания, Германия, Кипр) с получением международных сертификатов;
- Возможность приобретения опыта кросс-культурных коммуникаций;
- Проведение практических занятий по дисциплинам «Организация гостиничного и ресторанного дела» и «Технологии продвижения и продаж в сфере услуг» в рабочих местах ведущих компаний отрасли;
- Широкие возможности продолжения образования (магистратура) в России и за рубежом, а также трудоустройства в российских и международных компаниях;
- Привлечение высококвалифицированных специалистов-практиков к проведению занятий по профессиональным дисциплинам;
- Использование в учебном процессе учебников и учебных пособий, ежегодно выпускаемых кафедрой управления международным бизнесом и индустрией туризма;
- Практикоориентированность программы (в ходе обучения студент проходит пять видов практик);
- Разнообразии активных форм и методов обучения (деловые игры, кейсы, презентации и прочее).

Деловые партнеры

- Министерство экономического развития РФ;
- Бизнес-школа Ла-Рошель (г. Ла-Рошель, Франция);
- Лондонская Школа Бизнеса и Финансов (отделение в Сингапуре);
- Кипрский институт туризма и гостиничного менеджмента (Никосия, Кипр);
- 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;
- Федерация Рестораторов и Отельеров;
- Национальная академия туризма;
- Российский союз туриндустрии;
- Ассоциация туроператоров России;

- Компания «UTS Group»;
- Международные гостиничные сети «Marriott International», «Hilton», «InterContinental Hotels Group», «Hyatt Hotels Corporation», «Accor» и другие;
- Академсервис;
- TUI;
- UTS Travel.

Профессиональные дисциплины

- Технологии и стандарты обслуживания в гостиничном и ресторанном бизнесе
- 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
- 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
- Стандартизация, сертификация и контроль качества в сфере гостеприимства
- Гостиничный менеджмент и другие

Трудоустройство выпускников

Выпускники могут занимать различные должности, от линейных до руководящих, в сфере гостиничного бизнеса: администратора до руководителя отдела службы приема и размещения, отдела материально-технического снабжения, отдела продаж и маркетинга, службы консьержей, ресторанного комплекса, работников спа-комплексов и центров индустрии красоты, департаментов корпоративных клиентов, специалистов в области межкультурных коммуникаций и экскурсионных услуг. Кроме того, объем полученных знаний позволит выпускникам организовать собственный гостиничный или ресторанный бизнес.