

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ**  
**43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ**  
**«ГОСТИНИЧНАЯ И РЕСТОРАННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

## Общие сведения о направлении

Профиль:

Гостиничная и ресторанный деятельность

Формы обучения - очная, заочная

### СРОК ОБУЧЕНИЯ

Очная форма – 4 года

Заочная форма – 4,5 года



## **Преимущества обучения :**

- ✓ высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав;
- ✓ прямое участие работодателей в разработке и реализации программ;
- ✓ интеграция профессиональных стажировок с процессом реализации программы;
- ✓ практико-ориентированный характер программ;
- ✓ развитие навыков исследовательской работы;
- ✓ индивидуальный подход к студентам.

## **Вступительные испытания**

| <b>Единый государственный экзамен</b> | <b>Минимальный балл</b> |
|---------------------------------------|-------------------------|
| <b>Русский язык</b>                   | <b>55</b>               |
| <b>Иностранный язык</b>               | <b>55</b>               |
| <b>Обществознание</b>                 | <b>55</b>               |

## ВЫ ОВЛАДЕЕТЕ:

- ✓ отечественным и зарубежным опытом в области экономики и управления гостиничным и ресторанным бизнесом;
- ✓ современными технологиями формирования и продвижения гостиничного и ресторанного продукта;
- ✓ методами оценки технологических процессов гостиниц и ресторанов;
- ✓ иностранным языком на профессиональном уровне

## ДИСЦИПЛИНЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

- ✓ Менеджмент гостеприимства
- ✓ Управление персоналом в гостиничной индустрии
- ✓ Управление гостиничными сетями
- ✓ Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
- ✓ Информационные технологии в гостеприимстве
- ✓ Экономика гостеприимства
- ✓ Международные деловые коммуникации (на иностранном языке)
- ✓ Два иностранных языка (английский, испанский)

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИК СТУДЕНТОВ

Студенты проходят обязательную практику на предприятиях-партнерах:

- ✓ Crowne Plaza Hotels & Resorts
- ✓ Sokroma Hotels Group
- ✓ HOTEL ASTORIA St. Petersburg
- ✓ KEMPINSKI HOTEL MOIKA 22 ST. PETERSBURG
- ✓ CORINTHIA HOTEL PETERSBURG



Курсовые и выпускные квалификационные работы имеют прикладной характер и выполняются на предприятиях-партнерах вуза.

## ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Цель практики:

- ✓ изучение организационной структуры гостиничного предприятия и действующей в нем системы управления;
- ✓ ознакомление с содержанием основной деятельности, ведущейся на гостиничном предприятии по месту прохождения практики;
- ✓ сбор информации, необходимой для подготовки отчета, приобретение навыков по обработке и анализу данных.

## ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Цель практики:

- ✓ овладение конкретными методами управления, используемыми в организации – базе практики;
- ✓ приобретение практических навыков по анализу и организации работы объекта практики;
- ✓ оказание помощи объекту практики путем непосредственного участия в работе его отделов;
- ✓ сбор фактических данных о результатах работы объекта практики в области организации менеджмента на предприятии.

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Цель практики:

- ✓ закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- ✓ практическое участие студентов в деятельности гостиничного предприятия;
- ✓ участие в работе основных служб и отделов предприятий в гостиничной индустрии;
- ✓ усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- ✓ приобщение к социальной среде гостиничного предприятия;
- ✓ приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной работы в сфере будущей профессиональной деятельности.
- ✓ получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

## ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

## ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

- ✓ Анализ привлечения инвестиций в развитие проектов гостиничной индустрии.
- ✓ Анализ использования глобальных систем бронирования в гостиничном бизнесе.
- ✓ Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии гостеприимства.
- ✓ Разработка и совершенствование программы лояльности клиентов в гостиничном секторе.
- ✓ Анализ эффективности внедрения специализированных систем в гостиничном комплексе.
- ✓ Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия.

## КАРЬЕРА:

- ✓ Управляющий отеля
- ✓ Управляющий ресторана
- ✓ Руководитель отдела/департамента
- ✓ Менеджер ресторана
- ✓ Менеджер гостиничного сервиса
- ✓ Менеджер по продажам гостиничных и туристских продуктов
- ✓ Специалист по развитию
- ✓ Менеджер по работе с клиентами



## ПРАКТИКА, СТАЖИРОВКА, ТРУДОУСТРОЙСТВО

- ✓ Организации и компании гостиничной индустрии
- ✓ Органы государственной власти и местного самоуправления
- ✓ Объекты санаторно-курортной деятельности
- ✓ Туристические компании

Сайт  
Высшей школы сервиса и торговли

[trade.spbstu.ru](http://trade.spbstu.ru)



Сообщество ВКонтакте  
«Высшая школа сервиса и торговли |  
ВШСТ Политех»

[vk.com/trade\\_spbstu](https://vk.com/trade_spbstu)



Инстаграм-аккаунт  
Высшей школы сервиса и торговли

[trade\\_spbstu](https://www.instagram.com/trade_spbstu)



**#ВШСТ**

**Воронова Ольга Владимировна**  
Руководитель образовательной программы «Гостиничное дело»  
[iliina\\_ov@spbstu.ru](mailto:iliina_ov@spbstu.ru)  
Новороссийская ул. , д.50, каб. 1215