# 43.03.01 «Сервис»

## Профиль «Сервис в индустрии питания и гостеприимства»

Степень (квалификация) выпускника – бакалавр

Современный человек все больше внимания уделяет проведению свободного времени, ищет новых впечатлений, путешествует, встречается с друзьями, что увеличивает объем спроса на услуги объектов размещения (гостиниц, пансионатов, домов и баз отдыха, хостелов и т.д.), а также предприятий общественного питания (кафе, ресторанов, баров, столовых различного класса обслуживания). Рынки гостиничного и ресторанного бизнеса стабильно развиваются, что не только увеличивает количество предлагаемых рабочих мест, но и повышает спрос на квалифицированные кадровые ресурсы в этих сферах. Рекрутинговые сайты предлагают следующие вакансии в сфере гостиничного бизнеса:

- управляющий и администратор гостиницы;
- управляющий отелем;
- руководитель службы приема и размещения и др.

В сфере общественного питания есть такие вакансии, как:

- директор организацией общественного питания;
- управляющий организацией общественного питания;
- менеджер и др.

Образовательная бакалаврская программа и учебный план по данному профилю составлены с учетом требований профессиональных стандартов отрасли сервиса: «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» и «Руководитель предприятия питания».

**Цель профиля** подготовки «Сервис в индустрии питания и гостеприимства» осуществляется подготовка выпускников, способных работать в сфере как гостиничного, так и ресторанного бизнеса, что значительно усиливает их конкурентные преимущества при дальнейшем трудоустройстве

Обучение по профилю «Сервис в индустрии питания и гостеприимства» позволяет сформировать у обучающегося знания, умения и навыки в области современных технологических процессов, экономики, психологии, менеджмента и права в соответствии с выбранной сферой сервисной деятельности. В этих целях студенты изучают, в частности, такие дисциплины, как:

- бизнес-планирование на предприятиях сервиса;
- технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;

- программное обеспечение и автоматизация деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- трудовое законодательство;
- управление качеством услуг;
- управление персоналом в профессиональной деятельности;
- управление конкурентоспособностью предприятия сервиса;
- прикладная эргономика и др.

Теоретическое обучение тесно связано с практической деятельностью. Студенты проходят практику в организациях гостиничного и ресторанного бизнеса:

- на предприятиях гостиничных сетей, в том числе международных;
- в отелях различного класса обслуживания;
- в пансионатах, домах и базах отдыха;
- на предприятиях общественного питания разного типа, в том числе в современных ресторанных комплексах, сетевых ресторанах, кафе.

По окончании обучения бакалавры сервиса будут уметь проводить анализ и оценку деятельности предприятий питания и гостеприимства, разрабатывать стратегию их развития, реализовывать соответствующие проекты, контролировать работу подразделений и отделов предприятий.

Форма обучения: очная
Срокобучения: 4 года
Основы обучения: бюджетная, договорная

| Вступительные испытания, минимальные баллы | |
|---|---|
| Общеобразовательные (ЕГЭ) | Профильные на базе СПО, ВО |
| 1. Обществознание (45) | 1 Основы экономических знаний (40) |
| 2. Русский язык (40) | 2. Русский язык (40) |
| 3. По выбору:<br>История (36)<br>Математика (40)<br>География (40)<br>Иностранный язык (30) | 3. Введение в общественные науки (40) |