

***«Состояние социально-  
экономических  
потребностей  
гостиничного и  
ресторанного сектора в  
Свердловской области»***

# ***4 ключевых вопроса***

- 1. Каковы ключевые профессии и почему они являются приоритетными с точки зрения обновления учебных программ ?**
- 2. Каковы образовательные потребности, какие компетенции нужно развить, какие знания и умения нужно давать при подготовке данных специалистов?**
- 3. Какие учебные специальности существуют в вузах, колледжах, лицеях по подготовке по приоритетным профессиям?**
- 4. Каковы факторы улучшения существующей подготовки, какие новые учебные специальности нужно создать ?**

# ***Использованные методики***

- Интервью квалифицированных специалистов административных органов
- Интервью группы профессионалов отельного и ресторанного бизнеса
- Анкетирование руководителей отельных структур и менеджеров среднего звена
- Документальное исследование «Динамика развития туристского сектора Екатеринбурга и Свердловской области»

# *Интервью квалифицированных специалистов административных органов*

- 1. Брыляков Константин Геннадьевич -**  
заместитель министра по физической культуре,  
спорту и туризму Свердловской области.
- 2. Гарипова Светлана Анатольевна -**  
председатель комитета по внешним связям  
администрации Екатеринбурга.
- 3. Контеев Виктор Владимирович –**  
заместитель Главы города Екатеринбурга.
- 4. Ноженко Дмитрий Юрьевич –**  
заместитель министра торговли, питания и услуг  
Свердловской области.

# Интервью специалистов отельного бизнеса

## Проведено 10 интервью

### Руководители (HD):

|                             |                         |                                     |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Дербина Людмила Николаевна  | управляющий             | <b>«Урал отель»</b>                 |
| Павленко Марина Анатольевна | управляющий             | <b>«Исеть»</b>                      |
| <i>Canatan Neyran</i>       | Генеральный управляющий | <i>Yekaterinburg Novotel Centre</i> |
| Лидия Вишневска             | Генеральный управляющий | <i>Park Inn Екатеринбург</i>        |
| Гришина Тамара Геннадьевна  | управляющий             | <b>«Вознесенский»</b>               |
| Зорина Татьяна              | управляющий             | <b>«Сенатор»</b>                    |

### Менеджеры среднего звена (HC):

|                            |                                     |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Нарожная Ольга Валерьевна  | Директор номерного фонда            | <b>«Анжело»</b>                     |
| Блехарская Ольга           | Руководитель отдела персонала       | <i>Yekaterinburg Novotel Centre</i> |
| Гарбуз Ольга               | Менеджер службы приема и размещения | <b>«Исеть»</b>                      |
| Кремешкова Юлия Валерьевна | Менеджер службы приема и размещения | <b>«Вознесенский»</b>               |

# Интервью специалистов ресторанного бизнеса

## Проведено 10 интервью

### Руководители (RD):

|                            |                      |                                 |
|----------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Кандауров Михаил Юрьевич   | Директор             | « <i>Old Irish Dublin Pub</i> » |
| Ташкинов Игорь Михайлович  | Генеральный директор | <b>Ресторанная группа «РГТ»</b> |
| Воробьева Зоя Борисовна    | Управляющий          | <b>«Эдельвейс»</b>              |
| Ташкинова Елена Николаевна | Управляющий          | <b>«Жюль Верн»</b>              |
| Горюнов Михаил Петрович    | Директор             | <b>«Демидовъ»</b>               |

### Менеджеры среднего звена (RC):

|                              |                         |                                 |
|------------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Пантелеева Елена Сергеевна   | Менеджер зала           | « <i>Old Irish Dublin Pub</i> » |
| Горюнова Оксана Валентиновна | Исполнительный директор | <b>«Демидовъ»</b>               |
| Алексеева Наталья            | Менеджер ресторана      | <b>«Эдельвейс»</b>              |
| Боровинская Марина           | Менеджер ресторана      | <b>«Сакура»</b>                 |
| Николаева Злата Михайловна   | Менеджер ресторана      | <b>«Магеллан»</b>               |

**В анкетировании состояния  
потребностей в персонале  
гостиничного и ресторанного  
сектора Екатеринбурга приняли  
участие руководители и  
менеджеры среднего звена 35  
предприятий, было собрано 100  
анкет.**

**Отели:**

*«Гранд Авеню»*

*«Исеть»*

*«Премьер-отель»*

*«Сити-отель»*

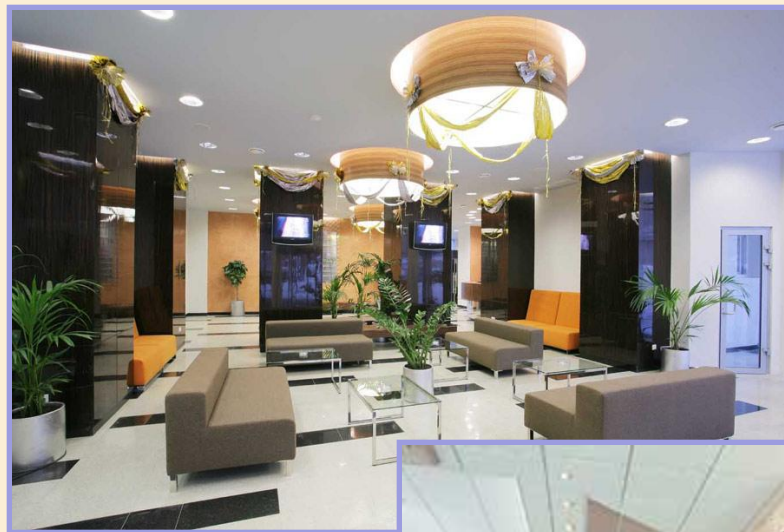
*«Отель Екатеринбург-  
Центральный»*

*«Урал Отель»*

*«Екатерининская»*

*«Атлантик»*

*«Московская горка»*







*«Отель «Онегин»*

*«Октябрьская»*

*«Парк Инн  
Екатеринбург»*

*«Ramada*

*Екатеринбург»*

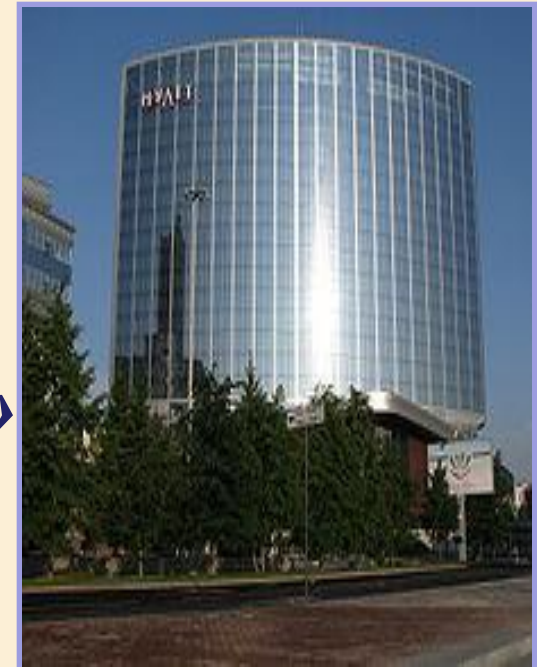
*«Уральский двор»*

*«Золотой лев»*

*«Сенатор»*

*«Green Park Hotel»*

*«Hyatt Regency  
Ekaterinburg»*



# Рестораны:

*«Бордо»*

*«Екатерининский»*

*«Атлантик»*

*«Исеть»*

*«Премьер»*

*«Сити-отель»*

*«Портофино»*

*«Савой»*

*Ресторанный комплекс*

*«Гранд Авеню-  
Отель»*





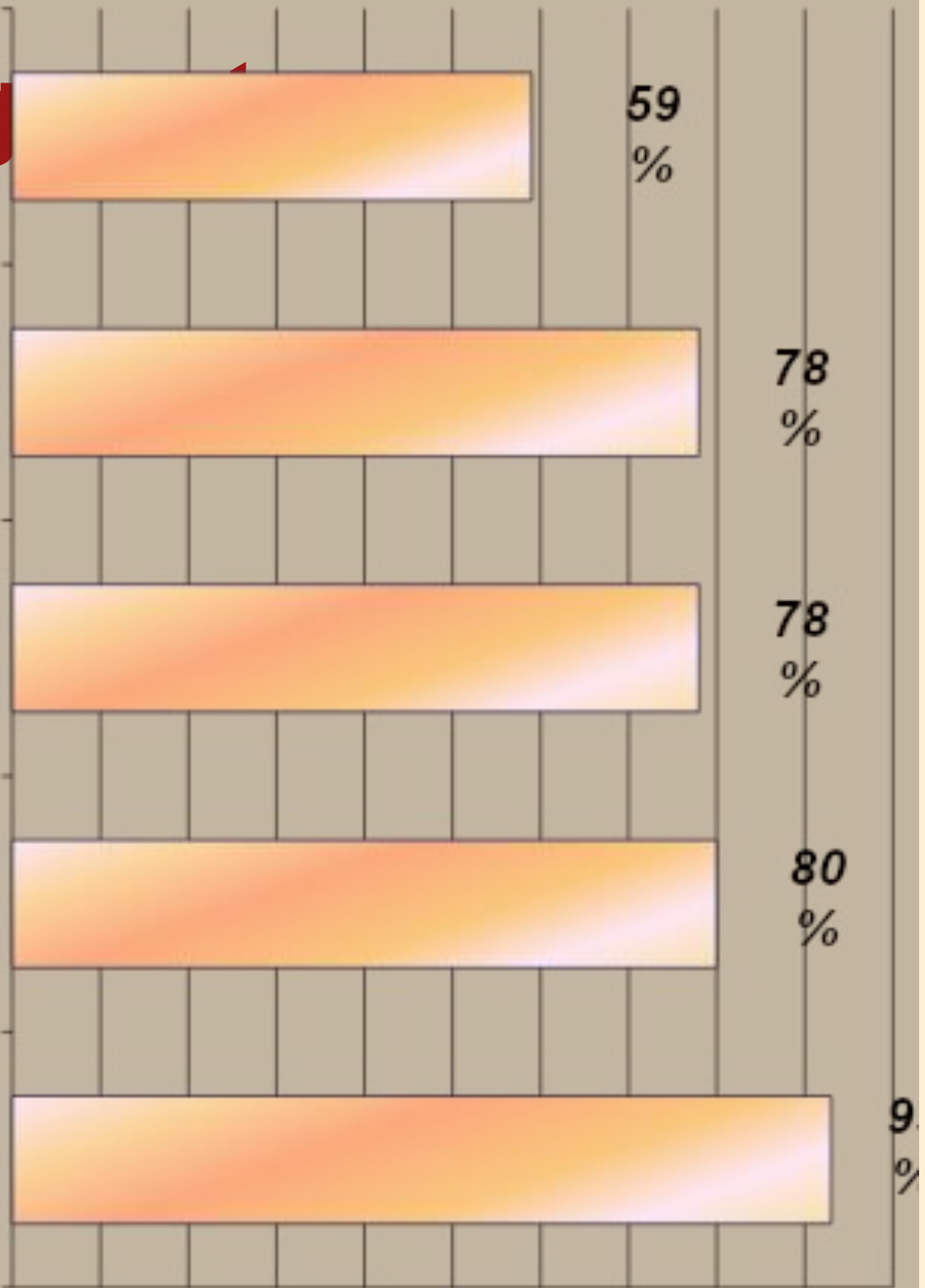
*«Мезон»*  
*«Хитровка»*  
*«Медвежья*  
*Падь»*  
*«Жюль Верн»*  
*«Эдельвейс»*  
*«Уральский двор»*  
*«Place»*  
*«Mary's Kitchen»*

Ключевые профессии,  
которые являются  
приоритетными с точки  
зрения обновления  
образовательных программ

**Отельный бизнес**

# Dirig

vernante



ant d'hôtel

onsable du service d'hébergement

onsable RH

f des ventes

iste de marketing

39%

de chambre

46%

es ventes de chambres

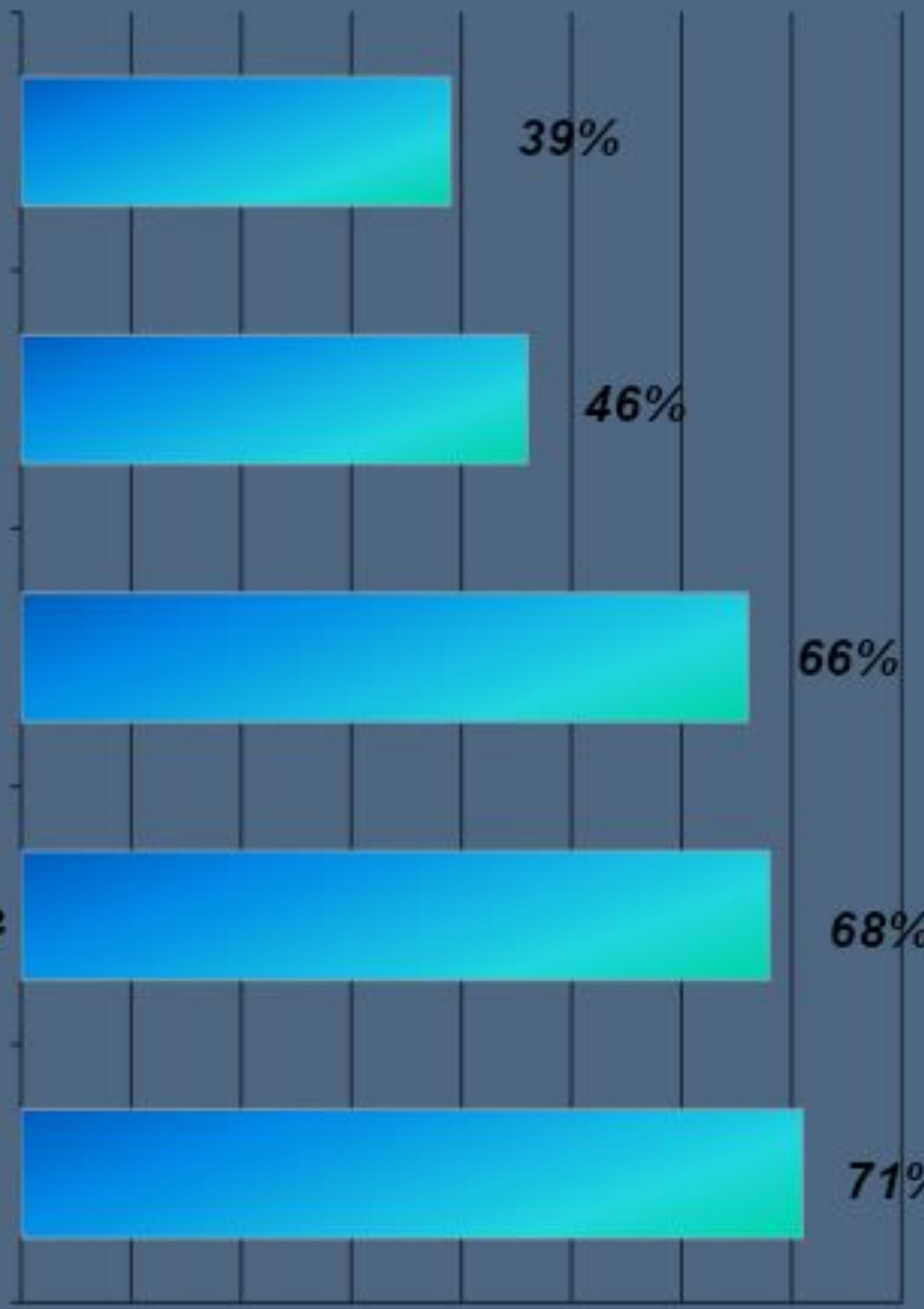
66%

u service reception / réceptionniste

68%

sable Formation du personnel

71%



Ключевые профессии,  
которые являются  
приоритетными с точки  
зрения обновления  
образовательных программ

**Ресторанный  
бизнес**

# Directeurs

Directeur de production

22%

Direction artistique

61%

Directeur du restaurant

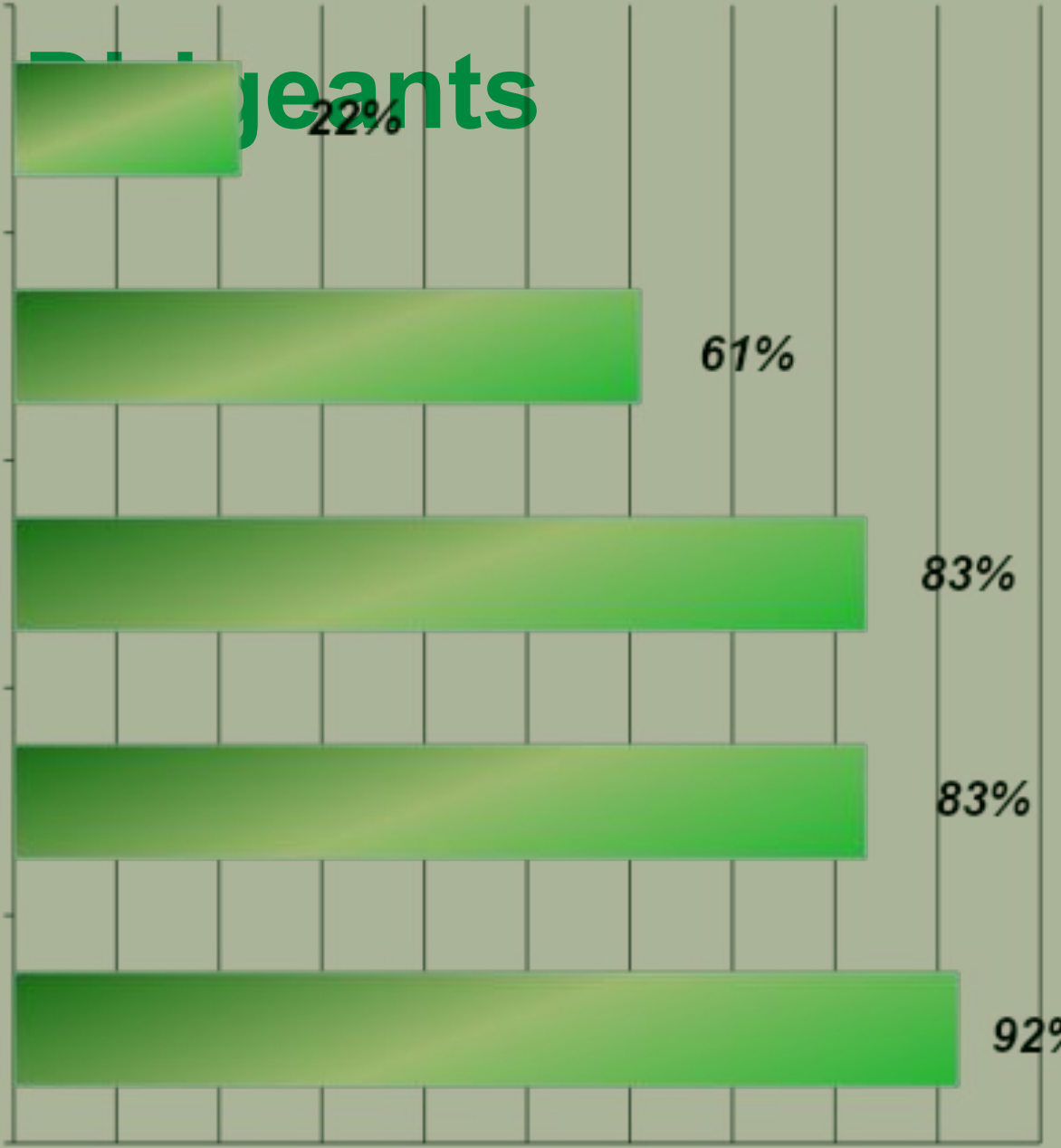
83%

Chef cuisinier

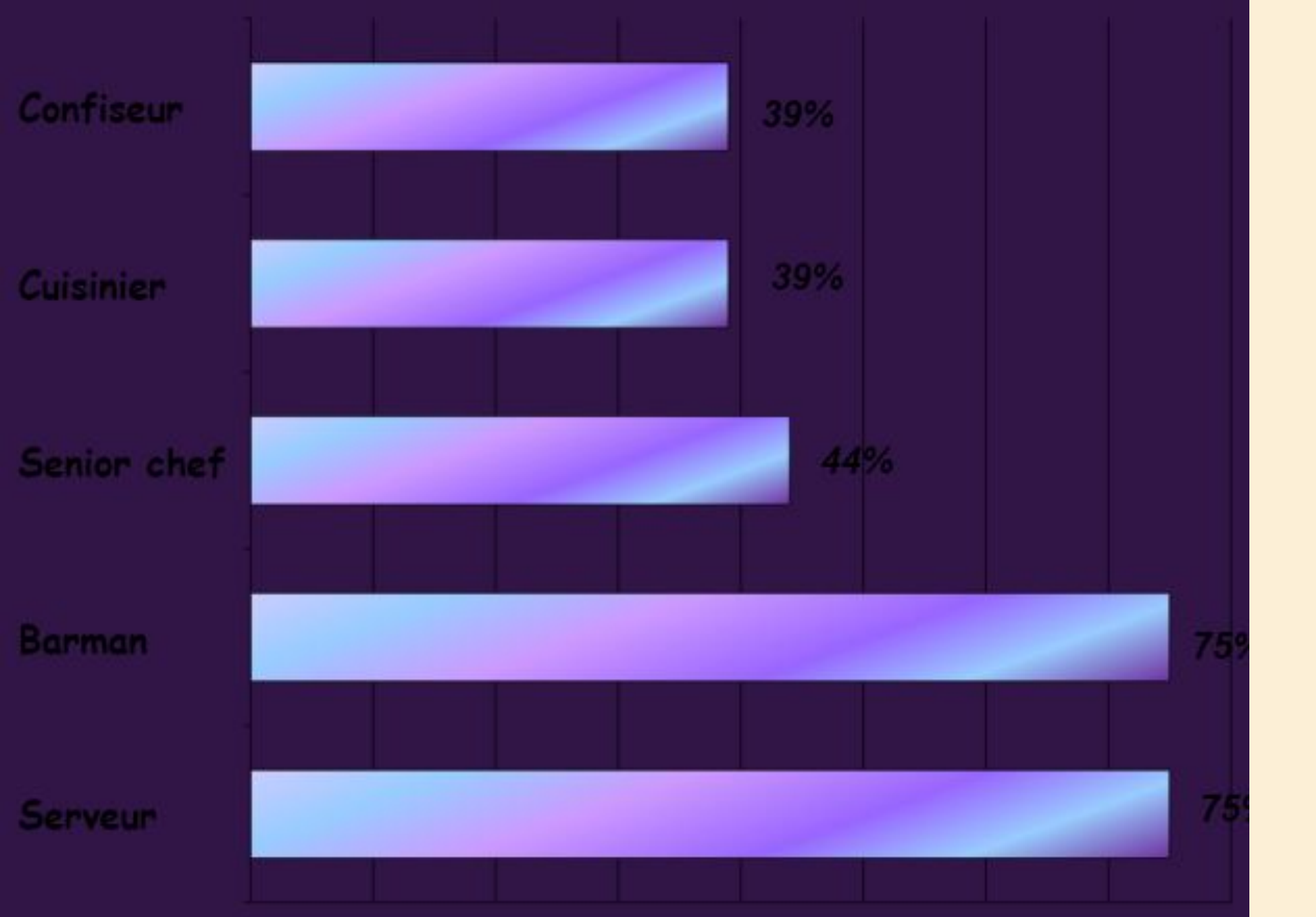
83%

Manager du restaurant

92%







# Список учебных специальностей

## НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

| Учебное заведение                            | Знакомы с подготовкой | Специальности  | Комментарии   |
|--|-----------------------|--|---|
| Техникум индустрии питания и услуг "Кулинар" | 40 %                  | «Повар, кондитер»<br>«Официант, бармен»<br>«Пекарь, пекарь мастер» | Качественная теоретическая подготовка, но требуется обновление программ в соответствии с современными требованиями к качеству сервиса |

# Список учебных специальностей

## СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

| Учебное заведение                               | Знакомы с подготовкой | Специальности   | Комментарии   |
|---|-----------------------|---|---|
| Екатеринбургский торгово-экономический техникум | 17%                   | «Гостиничный сервис»<br>«Организация обслуживания в общественном питании»<br>«Технология продукции общественного питания» | Подготовка одна из самых качественных среди учебных заведений, но требуется обновление программы обучения в соответствии с современными требованиями к качеству сервиса |

# Список учебных специальностей

## ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

| Учебное заведение                     | Знакомы с подготовкой | Специальности                            | Комментарии  |
|---------------------------------------|-----------------------|--|--|
| Уральский государственный университет | 42%                   | «Социально - культурный сервис и туризм» | Самый высокий уровень подготовки на текущий момент.<br>Необходимо усилить практическую часть, блок менеджмента, маркетинга, психолого-педагогический блок и тренинговый, в том числе обучение навыкам продаж |

# Новые учебные специальности

1. Руководитель службы маркетинга и продаж
2. Руководитель службы приема

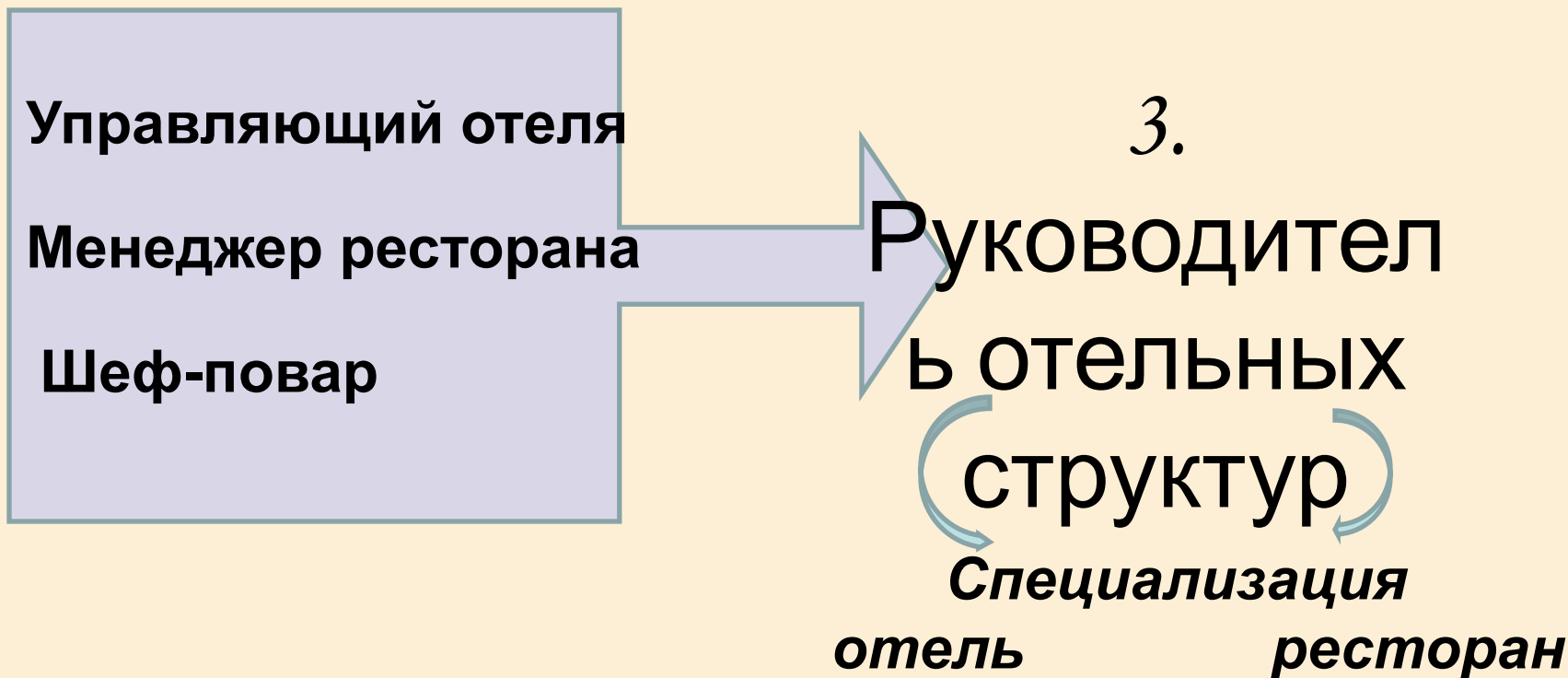


**ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**БАКАЛАВРИАТ**

# Новые учебные специальности

Функционал



↑  
ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
МАГИСТР

# Новые учебные специальности

4. Специалист отдела продаж

5. Специалист  
отельной  
службы

Администратор ресепшн

Портье, консьерж

Горничная

6. Специалист  
ресторанной  
службы

Официант

Бармен, бариста

Хостесс

↑

**СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ**

# Специальности, требующие обновления

## 7. Повар, кондитер



**НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ**



***Спасибо за внимание!***