

УНИВЕРСИТЕТ  
СИНЕРГИЯ



# ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

ПРОЙДИТЕ ПУТЬ  
ОТ «ПЯТЕРКИ» ДО ПЯТИ ЗВЕЗД



# Уровни образования



# КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

## Как поступить?

- для выпускников 9-х 11-х классов – по среднему баллу аттестата

## Срок обучения

### После 9 класса

очная – 3 года 10 мес.,  
дистанционная – 4 года 10 мес.

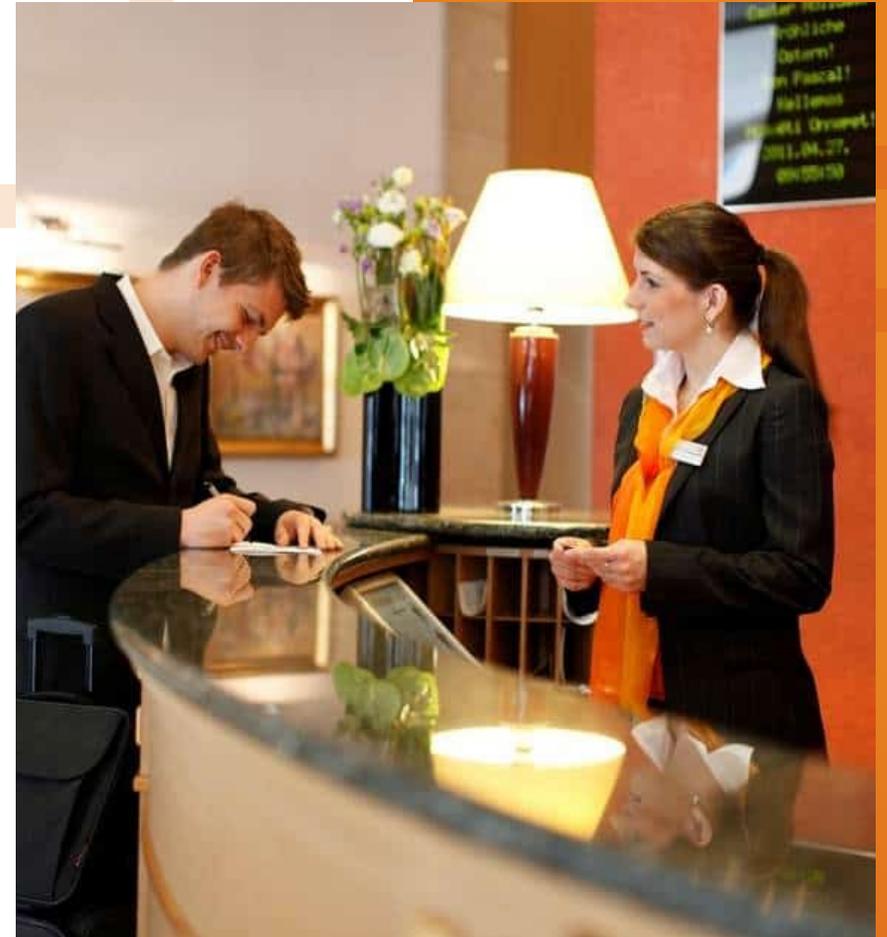
### После 11 класса

очная – 2 года 10 мес.,  
дистанционная – 3 года 10 мес.

## Документ

Диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации «Специалист по гостеприимству»

## Подробности по QR-коду



# БАКАЛАВРИАТ МЕНДЖМЕНТ В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

## Как поступить?

- Русский язык,
- Математика (профильная),
- Обществознание

## Документ

Диплом с присвоением  
степени бакалавра

## Срок обучения

**4–4,5 года**  
(в зависимости  
от формы обучения)

## Подробности по QR-коду



# БАКАЛАВРИАТ МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

## Как поступить?

- Русский язык,
- Математика (профильная),
- Обществознание
- Английский язык

## Срок обучения

4-4,5 года

## Документ

Диплом с присвоением степени бакалавра

## Подробности по QR-коду



# МАГИСТРАТУРА МЕНДЖМЕНТ В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

## Как поступить?

- По диплому о высшем образовании

## Срок обучения

**2-2,5 года**

(в зависимости от  
формы обучения)

## Форма обучения

**Очная**

**Дистанционная**

## Документ

Диплом с присвоением  
степени магистра

## Подробности по QR-коду



# КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ МЕНЕДЖМЕНТ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

## Как поступить?

- С дипломом о высшем или дипломом о среднем профессиональном образовании

## Срок обучения

**72 часа**

## Форма обучения

**Дистанционная**

## Документ

Удостоверение  
установленного образца

## Подробности по QR-коду



# КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

## Как поступить?

- С дипломом о высшем или дипломом о среднем профессиональном образовании

## Срок обучения

**72 часа**

## Форма обучения

**Дистанционная**

## Документ

Удостоверение  
установленного образца

## Подробности по QR-коду



# Обучение будет проходить



ст. м. «Семеновская»  
Измайловский Вал, д.

Приемная комиссия+ проходит  
обучение у студентов бакалавриата  
и магистратуры



ст. м. «Сокол»  
Ленинградский пр-т, д. 80Г

Приемная комиссия



ст. м. «Измайловская»  
ул. Никитинская, д. 4

Проходит обучение студентов  
колледжа



# ФИЛИАЛ ФАКУЛЬТЕТА ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА НА АЛТАЕ

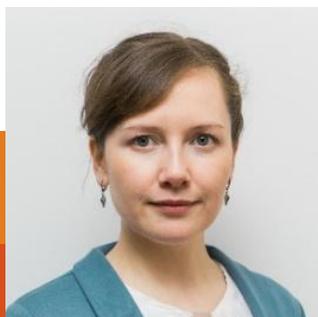
В 2021 году в городе Горно-Алтайск планируется открыть филиал московского Института Туризма и Гостеприимства Университета «Синергия».



# Уровни образования



# Преподавательский состав



**Калмыкова  
Марина  
Владимировна**

Координатор образовательных проектов Федерации рестораторов и отельеров



**Ташкер  
Георгий  
Вадимович**

Ресторатор, генеральный директор [цурцум]кафе, кафе Brocard, кафе «Комод» и др.



**Бухаров  
Игорь  
Олегович**

Президент Федерации рестораторов и отельеров России и др.



**Черногурских  
Елена  
Олеговна**

Зам. директора гостиницы Tiara Royal Park



**Кузнецова  
Елена  
Васильевна**

Исполнительный директор ООО «Эксперт Хоспиталити Групп»



**Клевицкая  
Марина  
Станиславовна**

Дипломированный турагент по Доминиканской республике, Катару и Мальдивским островам

# Преподавательский состав



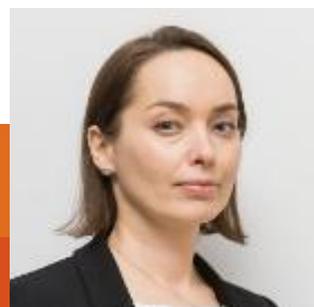
**Деревянкина  
Ольга  
Михайловна**

HR-директор сети  
кафе «Якитория»



**Шадчнева  
Александра  
Александровна**

Автор учебных  
и методических работ



**Топоровская  
Екатерина  
Викторовна**

Бизнес-тренер



**Буравчикова  
Тамара  
Викторовна**

Разработчик тестовых  
заданий, учебных программ  
по дисциплинам  
эффективного  
наставничества,  
организации деятельности  
служб бронирования  
гостиничных услуг



**Котенко  
Анна  
Леонидовна**

Магистр техники и  
технологии продуктов  
питания



**Евскина  
Инна  
Григорьевна**

Руководитель стартап  
проектов и нескольких  
ресторанов сети «Урюк-  
кафе», «Темпл Бар»,  
«Чайхона 1»,  
«Кофе Тун-Суши Тун»

# Преимущества



Трудоустройство  
на этапе зачисления



Соотношение  
цена–качество  
№1 в РФ



Знания для  
открытия  
своего бизнеса



Внутреннее  
обучение в ведущих  
гостиничных  
и ресторанных сетях



Карьерный  
рост



Стажировки  
за рубежом



Преподаватели-  
владельцы и  
топ-менеджмент  
заведений HoReCa



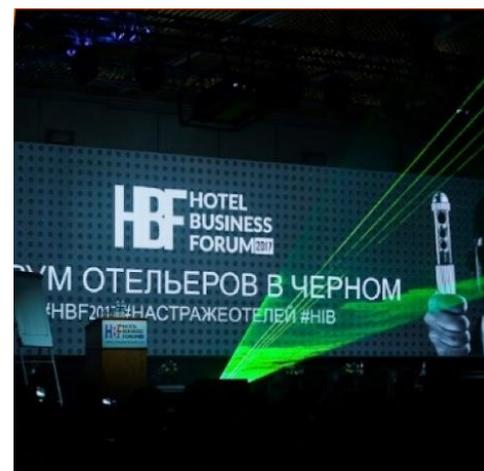
Гибкий  
учебный график



Изучение  
иностраннных  
языков с 1 курса

# Мероприятия

- Выставки
- Дегустации
- Гастрономические фестивали
- Sport fest
- Капустник
- Выпускной
- Хелоуин
- Выездные занятия
- Экскурсии



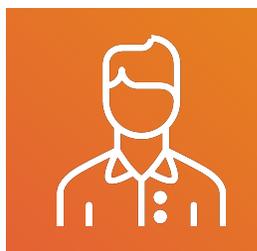
# О факультет

Получите все необходимые компетенции для работы в индустрии HoReCa. Вас ждет практика в известных сетевых отелях и ресторанах, мастер–классы ведущих экспертов и посещение отраслевых мероприятий.



**90**

компаний  
партнёров



**4 132**

студентов  
факультета



**150**

мероприятий  
в год



**80%**

студентов  
работают во  
время обучения



# Наши партнеры



# Интеграция партнера в учебный процесс



**МАСТЕР-КЛАССЫ**



**ДНИ КАРЬЕРЫ**



**ПРАКТИКА**



# К вручению диплома у вас будет



Приглашение на руководящую должность  
в одну из компаний-партнеров Института



**4 года**  
трудового стажа в отрасли HoReCa



Знания и опыт, необходимые для открытия  
собственного бизнеса в индустрии  
гостеприимства



# Где работают наши выпускники

Работают  
в сфере  
гостиничного  
бизнеса

25  
%

Открыли собственное  
заведение

15%

60  
%

Работают  
в сфере  
ресторанного  
бизнеса



# Социальные сети



horeca\_synergy



s\_horeca



Институт  
Гостеприимства  
Университета Синергия



horecasynergy







Беседа  
в **WhatsApp**



Группа  
в Битриксе



# Наши контакты

**ЗАЙЦЕВ  
ДМИТРИЙ ВЛАДИМИРОВИЧ**

Директор Института гостеприимства

[DZaitsev@synergy.ru](mailto:DZaitsev@synergy.ru)  
**8 (495) 800-10-01 (доб. 4196)**

Измайловский вал, 2 каб. 706(1)

**СУЛТРЕКОВА  
АРИНА НИКОЛАЕВНА**

Руководитель отдела по работе со студентами и выпускниками

[ASultrekova@synergy.ru](mailto:ASultrekova@synergy.ru)  
**8 (495) 800-10-01 (доб. 3804)**

Измайловский вал, 2 каб. 706(2)

