



Утверждаю  
Ректор

А. А. Федулин

М.П.

**ПРОГРАММА  
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ ПО  
ОСНОВАМ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

*для поступающих, имеющих среднее профессиональное образование,  
на направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело*

**Разработчик(и):**

Должность	Подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Профессор ВШТиГ</i>		<i>Д.ф.н., профессор Газгиреева Л.Х.</i>

Введена в действие приказом от «26» октября 2021 № 249/2 (вступает в силу с 1.03.2022)

Московская область, 2021 год



1. *Продолжительность вступительного испытания: 90 минут.*

**Вступительное испытание проводится с использованием дистанционных технологий.**

*Критерии оценки, шкала оценивания:*

Минимальный проходной балл составляет 35 баллов.

Максимальный проходной балл составляет 100 баллов

При проверке выполнения тестовых заданий принимается во внимание следующее соотношение числа предложенных и правильно выполненных заданий:

1-ый правильный ответ – 1 балл	11-ый правильный ответ – 2 балла	21-ый правильный ответ – 2 балла	31-ый правильный ответ – 2 балла	41-ый правильный ответ – 2 балла	51-ый правильный ответ – 2 балла
2-ой правильный ответ – 1 балл	12-ый правильный ответ – 2 балла	22-ой правильный ответ – 2 балла	32-ой правильный ответ – 2 балла	42-ой правильный ответ – 2 балла	52-ой правильный ответ – 2 балла
3-ий правильный ответ – 1 балл	13-ый правильный ответ – 2 балла	23-ий правильный ответ – 2 балла	33-ий правильный ответ – 2 балла	43-ий правильный ответ – 2 балла	53-ий правильный ответ – 2 балла
4-ый правильный ответ – 1 балл	14-ый правильный ответ – 2 балла	24-ый правильный ответ – 2 балла	34-ый правильный ответ – 2 балла	44-ый правильный ответ – 2 балла	54-ый правильный ответ – 2 балла
5-ый правильный ответ – 1 балл	15-ый правильный ответ – 2 балла	25-ый правильный ответ – 2 балла	35-ый правильный ответ – 2 балла	45-ый правильный ответ – 2 балла	55-ый правильный ответ – 2 балла
6-ой правильный ответ – 1 балл	16-ый правильный ответ – 2 балла	26-ой правильный ответ – 2 балла	36-ой правильный ответ – 2 балла	46-ой правильный ответ – 2 балла	
7-ой правильный ответ – 1 балл	17-ый правильный ответ – 2 балла	27-ой правильный ответ – 2 балла	37-ой правильный ответ – 2 балла	47-ой правильный ответ – 2 балла	
8-ой правильный ответ – 1 балл	18-ый правильный ответ – 2 балла	28-ой правильный ответ – 2 балла	38-ой правильный ответ – 2 балла	48-ой правильный ответ – 2 балла	
9-ый правильный ответ – 1 балл	19-ый правильный ответ – 2 балла	29-ый правильный ответ – 2 балла	39-ый правильный ответ – 2 балла	49-ый правильный ответ – 2 балла	
10-ый правильный ответ – 1 балл	20-ый правильный ответ – 2 балла	30-ый правильный ответ – 2 балла	40-ой правильный ответ – 2 балла	50-ый правильный ответ – 2 балла	

3. *Поступающий должен:*



– знать: основы организации и контроля текущей деятельности работников службы приёма и размещения; организации и контроля текущей деятельности работников службы питания; организации и контроля текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и контроля текущей деятельности работников службы бронирования и продаж;

– уметь: организовывать и осуществлять контроль текущей деятельности работников службы приёма и размещения; работников службы питания; службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; службы бронирования и продаж;

– владеть: навыками организации и контроля текущей деятельности работников службы приёма и размещения; работников службы питания; службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; службы бронирования и продаж.

#### 4. Основные темы и их содержание

№	Тема	Содержание
1	<b>Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства</b>	Основные исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства.
		Современное состояние индустрии гостеприимства. Национальные и международные цепи. Международные гостиничные сети в РФ. Основные тенденции развития индустрии гостеприимства.
		Понятие и особенности гостиничных услуг. Основные и дополнительные услуги. Гостиничный продукт и его характеристики.
		Нормативно-правовое обеспечение деятельности гостиничных предприятий в РФ. Стандартизация гостиничных услуг.
2	<b>Гостиничные предприятия</b>	Понятие средства размещения. Стандартная классификация средств размещения, разработанная ЮН-ВТО. Типология гостиниц.
		Классификация номеров в РФ. Европейская классификация номеров.
		Характеристика службы приема и размещения. Характеристика основных гостиничных служб.
		Профессиональная этика персонала. Особенности контакта персонала отеля с клиентами.



3	<b>Дополнительные услуги, предоставляемые в гостиничных предприятиях</b>	Характеристика дополнительных услуг. Организация питания в гостинице. Услуги трансфера. Услуги бронирования. Физкультурно-оздоровительные услуги. Другие виды дополнительных услуг.
		Понятие анимации. Виды анимации. Анимационная деятельность отелей.
4	<b>Индустрии общественного питания в сфере гостеприимства</b>	Основные понятия: предприятия общественного питания, тип, класс предприятия. Классификация предприятий. Историческое развитие общественного питания. Основные сегменты индустрии питания.
		Основные направления государственной и региональной политики в условиях современного рынка потребительских услуг. ГОСТы. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
		Организация службы питания в гостинице. Типы предприятий питания в гостинице. Обслуживание в номерах (room-service). Кейтеринг как сектор сферы службы питания. Виды кейтеринга.

## 5. Список литературы для подготовки к вступительным испытаниям

### Основная литература

1. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела: учеб. пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 432 с. - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1034526>
2. Гостиничное дело: словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.]; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764 - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1003173>
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>
4. Семеркова, Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/6085](http://www.dx.doi.org/10.12737/6085). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: – ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>



5. Ушаков, Р.Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — DOI 10.12737/25004. - ISBN 978-5-16-012496-4. - Текст: электронный. – ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1179524>

### **Дополнительная литература**

1. Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — М. : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. – ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1010033>

2. Кибанов, А.Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация : учебное пособие / А.Я. Кибанов, И.Б. Дуракова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-16-006649-3. - Текст : электронный. – ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1067540>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- 1 Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
- 2 Всё об отелях, гостиницах. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства: <http://hotelier.pro>
- 3 Информационная справочная система «Справочно-правовая система «Консультант+»»: <http://www.consultant.ru>
- 4 Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»): <http://www.garant.ru>

### **Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации: <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>



6. Вступительное испытание по Основам индустрии гостеприимства на базе профессионального образования проводится в соответствии с направленностью (профилем) образовательных программ среднего профессионального образования, родственной программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Университет устанавливает для программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело следующую родственность образовательных программ среднего профессионального образования:

- 43.02.14 Гостиничное дело
- 43.02.11 Гостиничный сервис

Руководитель(и) структурного(ых) подразделения(ий):

**Директор ВШТиГ**

должность

\_\_\_\_\_

подпись

**И.В. Бушуева**

ФИО

Разработчик(и):

**Профессор ВШТиГ**

должность

\_\_\_\_\_

подпись

**Л.Х. Газгиреева**

ФИО