

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный университет
(национальный исследовательский университет)»
Институт спорта, туризма и сервиса
Кафедра туризма и социально-культурного сервиса
Направление 43.04.02 «Туризм»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСТИС
/ В.В. Эрлих /
«__» _____ 2020 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Направление подготовки: 43.04.03 «Гостиничное дело»
Магистерские программы: «Общая теория и практика гостиничной деятельности»
Форма обучения: заочная

Разработчик программы
Заведующий кафедрой ТиСКС
/ Т.Н.Третьякова /
«__» _____ 2020 г.

2020 г.

Вводная часть

Порядок и форма организации вступительных испытаний

Вступительное испытание при приёме на обучение по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень магистратуры) проводится в очной форме в виде одного этапа, который включает две части.

Первая часть – электронное тестирование по основным гостиничным дисциплинам («Организация гостиничного дела», «Технологии и организация гостиничных услуг», «Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе», «Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг»). Тест состоит из 40 вопросов, на каждый из которых представлено четыре варианта ответов. Правильным является один ответ. Время прохождения тестирования – 40 минут.

Вторая часть испытания – собеседование, в ходе которого абитуриент рассказывает о себе, своих планах и результатах предыдущего этапа обучения в высшей школе. Продолжительность собеседования до 10 минут.

Критерии оценивания результатов вступительных испытаний

Результаты прохождения вступительного испытания оцениваются по 100-балльной шкале и включают в себя тестирование (от 0 до 60 баллов), и собеседование (от 0 до 40 баллов).

Первая часть испытаний оценивается по результатам тестирования по 60-балльной шкале. Каждый из 40 вопросов теста при правильном ответе оценивается в 1,5 балла.

Вторая часть испытаний оценивается по результатам собеседования. Максимальная оценка за собеседование составляет 40 баллов. На собеседование абитуриент представляет **портфолио**, в котором собраны основные достижения за время обучения в высшем учебном заведении в предыдущий период, а также автобиография, краткая аннотация выпускной квалификационной работы (не более 1 страницы) и **мотивационное письмо**.

Мотивационное письмо строится в свободной форме и отражает ответы на следующие вопросы: Почему абитуриент поступает в магистратуру на Гостиничное дело? Как полученное образование соотносится с выбранной областью? Был ли у абитуриента профессиональный опыт или опыт волонтерства в этой области? Есть ли у абитуриента личный интерес к этому предмету, и как он возник? Какое направление исследования его интересует? Какой научной работой по выбранному профилю хотел бы заниматься абитуриент и почему? Есть ли у него практический опыт в сфере гостеприимства? Какие личные качества абитуриент хотел бы отметить?

Минимальное количество баллов за обе части испытаний, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, устанавливается равным 30 баллам.

Программа вступительного испытания по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное» (уровень магистратуры)

Организация гостиничного дела

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
2. Гостиничный продукт как комплекс услуг. Гостиничный комплекс: понятие, классификация и типология
3. Структура гостиничной индустрии. Функциональное назначение гостиницы. Деятельность гостиничных служб
4. Порядок организации и сертификации гостиницы
5. Показатели качества гостиничных услуг
6. Технологический цикл обслуживания клиентов гостиницы
7. Гостиница как общее рыночное понятие
8. Рынки размещения в индустрии гостеприимства. Маркетинговая деятельность гостиницы
9. Внутренний маркетинг и управление персоналом гостиничного комплекса
10. Профессиональные стандарты обслуживания в гостиничном комплексе
11. Должностные обязанности персонала гостиничного комплекса

Технологии и организация гостиничных услуг

1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг
2. Материально-техническая база гостиниц
3. Система управления гостиничным предприятием
4. Организация работы функциональных служб гостиницы
5. Вспомогательные службы гостиницы
6. Организация приема и размещения гостей
7. Технология и организация обслуживания номерного фонда
8. Организация отдыха и спортивно-оздоровительных услуг
9. Порядок технического регулирования содержания и форм гостиничной деятельности

Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе

1. Классификация и характеристика предприятий общественного питания
2. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании
3. Структура управления службой питания
4. Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания
5. Типы обслуживания. Обслуживание посетителей ресторанов, баров, кафе
6. Виды меню и их характеристика
7. Технология подачи блюд, закусок, напитков
8. Основные виды специального обслуживания
9. Техника безопасности при организации услуг питания

Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг

1. Трудности и перспективы стандартизации услуг в России. Стандартизация услуг на мировом уровне. Стандартизация услуг в России. Специфика услуг, как объекта стандартизации.
2. Право потребителя на качественную и безопасную услугу. Законодательные акты, обеспечивающие право потребителя на получение качественной и безопасной услуги
3. Стандартизация как гарантия качества гостиничных услуг. Основы законодательства по стандартизации. Правовые основы стандартизации в Российской Федерации. Объекты стандартизации. Виды стандартов. Цели стандартизации. Государственная система стандартизации.
4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ как основополагающий стандарт

в индустрии гостеприимства

5. Положение о классификации гостиниц в РФ как базовый документ организации гостиничной деятельности

ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

Организация гостиничного дела

1. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для вузов по направлению «Гостинич. дело»/ Н.Г. Новикова и др.; под ред. Л.И. Черниковой; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. – М.: КНОРУС, 2016. – 190 с.

2. Гостиничный менеджмент: учеб. пособие для вузов по направлению «Гостинич. дело»/ Н.А. Платонова и др.; под ред. А.А. Федулина; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. – М.: КНОРУС, 2016. – 426 с.

3. Бондаренко, Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб. пособие/ Г.А. Бондаренко. – Минск: Новое знание, 2008. – 364 с.

Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности «Технология продуктов обществ. питания»/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр : Инфра-М, 2011. – 557 с.

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.

3. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания: учебник для вузов по направлениям «Туризм» и «Гостиничное дело» (квалификация «бакалавр»)/ М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова; Балт. акад. туризма и предпринимательства. – М.: Академия, 2012. – 238 с.

Технологии и организация гостиничных услуг

1. Корнеев, Н.В. Технологии гостиничной деятельности: учебник для вузов по направлениям «Гостиничное дело» и «Туризм»/ Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева. – М.: Академия, 2015. – 283 с.

2. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для вузов по специальности «Социал.-культур. сервис и туризм» и направлению «Туризм»/ Н.Ю. Арбузова. – М.: Академия, 2011. – 222 с.

Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг

1. Баумгартен, Л.В. Стандартизация и сертификация в туризме: практикум/ Л.В. Баумгартен. – М.: Дашков и К°, 2016. – 301 с.

2. Дехтярь, Г.М. Стандартизация и сертификация в туризме: учеб. пособие /Г.М. Дехтярь. – М.: Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2009. – 366 с.