

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Евгеньевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.07.2021 09:15  
Уникальный программный ключ:  
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Международный Институт Дизайна и Сервиса»**  
**(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра сервиса и туризма**

**ПРОГРАММА**  
**ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**  
**ПО ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Челябинск – 2021**

Разработчик – старший преподаватель кафедры  
сервиса и туризма, канд.пед.н. И.Ш. Пясецкая

Программа рассмотрена и одобрена на заседании  
кафедры сервиса и туризма  
Протокол № 2 от 24 сентября 2021 г.

Заведующий кафедрой сервиса и туризма,  
канд. пед. н., доцент



А.П. Мирзоян

## **1. Пояснительная записка**

Программа предназначена для абитуриентов, поступающих в ЧОУВО МИДиС на направление высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело. Экзаменационные задания по индустрии гостеприимства разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.11 Гостиничный сервис от 17 мая 2014 г. № 475 и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.14 Гостиничный сервис от 09 декабря 2016 г. № 1552.

Данная программа ставит целью проверку знаний, навыков и умений по индустрии гостеприимства у поступающих в ЧОУВО МИДиС абитуриентов в объеме программы общей профессиональной подготовки.

На вступительном испытании по индустрии гостеприимства абитуриент должен продемонстрировать следующие знания, умения и навыки:

*Знать:*

- понятийный аппарат и международную терминологию сферы гостиничного бизнеса;
- принципы развития мировой индустрии гостеприимства и гостиничной индустрии;
- принципы функционирования предприятий общественного питания и транспортном обслуживании в индустрии гостеприимства;
- нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;
- стандарты качества обслуживания гостей;

*Уметь:*

- обслуживать потребителей гостиничных предприятиях и иных средств размещения;
- обслуживать питанием потребителей гостиничных услуг;

*Владеть:*

- навыками технологического цикла обслуживания потребителей в гостиничных предприятиях и иных средствах размещения.

## **2. Содержание программы**

### **Введение в индустрию гостеприимства**

История развития индустрии гостеприимства в Европе, США, России.

Исторические предприятия индустрии гостеприимства.

Индустрия питания: предприятия общественного питания

Типы питания (ВВ, НВ, FB)

Методы обслуживания (а-ля карт, а-парт, табльдот)

Транспортные услуги в индустрии гостеприимства.

### **Гостиничная индустрия**

Развитие гостиничной индустрии на современном этапе.

Пионеры гостиничной индустрии (Конрад Хилтон, Кемонс Уилсон, Исидор Шарп и др.).

Модели организации гостиничного бизнеса (Модель Ритца, модель Кемонса Уилсона)

Гостиничные сети, независимые и франчайзинговые гостиницы.

Гостиничная услуга и ее особенности.

Правовое регулирование гостиничной деятельности в России.

### **Классификация гостиниц и иных средств размещения в РФ**

Классификация гостиниц и иных средств размещения в России.

Вместимость, количество номеров и количество мест, предназначенных для проживания. Критерии оценки гостиничных предприятий. Требования, предъявляемые к средствам размещения.

Структура средств размещения: предприятия гостиничного типа и специализированные средства размещения. Понятие «гостиница».

Классификация гостиниц по размерам, уровню комфорта, функциональному назначению, месторасположению, продолжительности работы, форме собственности, уровню цен на номера.

Система звезд, система букв, система корон и ключей, балловая индийская система.

### **Организационная структура гостиниц и иных средств размещения**

Зоны гостиничного предприятия: back of the House, front of the house

Типы организационных структур.

Основные и дополнительные службы в гостинице.

Служба управления номерным фондом. Функции и задачи.

Служба приема и размещения туристов. Функции и задачи.

Служба питания. Функции и задачи.

Служба горничных. Функции и задачи.

Должностные обязанности сотрудников.

### **Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах**

Бронирование гостиничных услуг.

Заезд, включающий регистрацию гостя.

Обслуживание гостя во время проживания.

Выписка гостя из отеля.

## **3. Литература**

1. Вотинцева, Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности [Текст]: учебное пособие / Н.А. Вотинцева. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. – 299 с.
2. Елканова, Д.И. Основы индустрии гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Д.И. Елканова, Д.А. Осипов, В.В. Романов, Е.С. Сорокина. – М. : Дашков и К, 2011. – 248 с.
3. Уокер, Д.Р. Введение в гостеприимство [Текст]: учеб. пособие / Д.Р. Уокер. – 4-е изд. – М. : Юнити, 2015. – 735 с.
4. Чудновский, А.Д. Управление индустрией туризма [Текст]: учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова, В.С. Сенин. – 2-е изд. – М. : Кнорус, 2005. – 448 с.
5. Шматько, Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст]: учебное пособие / под ред. Л.П. Шматько. – 4-е изд. – Ростов н/Д : Феникс; МарТ, 2010. – 352 с.

## **4. Демоверсия вступительного испытания**

**Вопрос 1. Как называется высокий сезон загрузки отеля?**

1. межсезонье
2. высокий сезон
3. низкий сезон

**Вопрос 2. Где обычно находятся транзитные гостиницы?**

1. на окраине города
2. в центре города
3. в горах

**Вопрос 3. Какая система классификации гостиниц установлена в России?**

1. буквенная
2. балловая
3. звездная

**Вопрос 4. На какие группы по функциональному назначению делятся гостиничные предприятия?**

1. постоянные и временные
2. транзитные и целевые
3. частные и муниципальные

**Вопрос 5. Назовите тип питания в отеле, включающий завтрак, обед и ужин?**

1. шведский стол
2. полупансион
3. полный пансион

**Вопрос 6. Стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля?**

1. акватория
2. апартаменты
3. ротель

**Вопрос 7. Как называют гостиницы, строящиеся в живописной по природным условиям местности, вблизи морей, рек, озер, гор или в лесистых местах?**

1. транзитные
2. курортные
3. туристские

**Вопрос 8. Что относится к особенностям гостиничных услуг?**

1. несохраняемость
2. необратимость
3. постоянство

**Вопрос 9. Что является документом, гарантирующим гостю поселение в отеле от турфирмы?**

1. туристический ваучер
2. дорожный чек
3. программа

**Вопрос 10. Что относят к индивидуальным средствам размещения?**

1. квартира
2. отель
3. пансионат

**Вопрос 11. Назовите вид бронирования, не предполагающий взимания с гостя оплаты за проживание**

1. гарантированное бронирование
2. негарантированное бронирование
3. овербукинг

**Вопрос 12. Как называют гостиницы вместимостью от 100 до 300 номеров?**

1. большие
2. малые
3. средние

**Вопрос 13. Какие черты присущи модели Кемонса Уилсона?**

1. возможность профессионального роста для сотрудников
2. неповторимость стиля
3. расположение в культурно-исторических местах

**Вопрос 14. Кто является автором слов «Клиент всегда прав»?**

1. Цезарь Ритц
2. Уислорт Статлер
3. Кемонс Уилсон

**Вопрос 15. Какой системы классификации гостиниц не существует?**

1. балльной
2. звездной
3. цифровой

**Вопрос 16. Что предполагает меню а-ля карт?**

1. свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню;
2. принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения
3. оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.

**Вопрос 17. Какая национальная система классификации отелей существует в Греции?**

1. балльная
2. буквенная
3. звездная

**Вопрос 18. Какого происхождения слово «отель»?**

1. Франция
2. Англия
3. Германия

**Вопрос 19. К какому виду гостиничных услуг относится рум-сервис в отеле?**

1. обязательные услуги
2. основные услуги
3. дополнительные услуги

**Вопрос 20. Какой закон регулирует конфиденциальность персональных данных гостей в отеле?**

- 1.ФЗ «О защите прав потребителей»
- 2.ФЗ «О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства»
3. ФЗ «О персональных данных в РФ»

**Вопрос 21. Как называется гостиница «на колесах»?**

1. ботель



2. ротель
3. акватель

**Вопрос 22. К какой зоне гостиничного предприятия относится кухня ?**

1. front of the house
2. back of the house
3. frontoffice

**Вопрос 23. К какому типу по вместимости относится отель с 120 номерами?**

1. малый
2. большой
3. средний

**Вопрос 24. Какой документ считается договором между гостем и отелем?**

1. заявка гостя
2. анкета гостя (регистрационная форма)
3. подтверждение бронирования

**Вопрос 25. Кто является создателем гостиничной сети «Холидей Инн»?**

1. Кемонс Уилсон
2. Цезарь Ритц
3. Конрад Хилтон

**Правильные ответы**

1-2	10-1	19-3
2-1	11-2	20-3
3-3	12-3	21-2
4-2	13-1	22-2
5-3	14-2	23-3
6-1	15-3	24-2
7-2	16-1	25-1
8-1	17-2	
9-1	18-1	

**5. Критерии оценивания**

Тестирование оценивается по 100-балльной шкале.

В тесте 25 вопросов. Вес каждого правильного ответа – 4 балла.

**6. Инструкция проведения вступительного испытания**

Вступительное испытание проходит в форме компьютерного тестирования. Тест содержит 25 вопросов с вариантами ответов, один из которых является правильным. Необходимо выбрать и отметить правильный ответ.

Тестирование проходит по расписанию. Расписание утверждается к 1 июня и размещается на сайте ЧОУВО МИДиС и информационном стенде.

Пропуском на экзамен является распечатка Логина и пароля в личный кабинет и Паспорт.

Строго запрещено пользоваться мобильным телефоном, планшетами и другими подобными устройствами. При обнаружении организаторами этих устройств абитуриент удаляется с экзамена без права пересдачи.

Время выполнения теста – 60 мин.