

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2021
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

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

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. акватель
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.