


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/

«04» 23 2024 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ


Направление подготовки: 43.04.03 «Гостиничное дело»

Магистерская программа: «Общая теория и практика гостиничной деятельности»

Форма обучения: заочная

Разработчик программы

Заведующий кафедрой ТиСКС

 / Т.Н. Третьякова /

«21» марта 2024 г.

2024 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 проводится в форме электронного тестирования по основным гостиничным дисциплинам («Организация гостиничного дела», «Технологии и организация гостиничных услуг»). Тест состоит из 40 вопросов, на каждый из которых представлено четыре варианта ответов. Правильным является один ответ. Время прохождения тестирования – 30 минут.

Критерии оценивания результатов вступительных испытаний

Результаты прохождения вступительного испытания оцениваются по 100-балльной шкале и включают в себя тестирование (от 0 до 100 баллов). Каждый из 40 вопросов теста при правильном ответе оценивается в 2,5 балла.

Минимальное количество баллов, 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

ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

Организация гостиничного дела

1. Николенко, П.Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов/ П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 531 с. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/542236> (дата обращения: 13.03.2024).
2. Николенко, П.Г. Администрирование отеля: учебник и практикум для вузов/ П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 444 с. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/543359> (дата обращения: 13.03.2024).
3. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов/ П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 548 с. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 13.03.2024).

Технологии и организация гостиничных услуг

1. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов/ Т.Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 300 с. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/536173> (дата обращения: 13.03.2024).
2. Чуваткин, П.П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов/ П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов; под редакцией П.П. Чуваткина. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 280 с. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/541243> (дата обращения: 13.03.2024).
3. Ефремова, М.В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов/ М.В. Ефремова. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 399 с. – Текст : электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/534556> (дата обращения: 13.03.2024).