

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

**УТВЕРЖДЕНА**  
Ученым советом АГУ  
им. В.Н. Татищева  
«31» октября 2022 года,  
протокол №3

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ  
ПО ОСНОВАМ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА**

**для поступающих по направлению подготовки магистров**

**43.04.03 Гостиничное дело**

**Направленность/профиль – Ресторанный и ивент-сервис**

**в 2023 году**

**АСТРАХАНЬ – 2022**

Программа подготовлена доктором педагогических наук, профессором кафедры социальной педагогики и психологии Палаткиной Г.В.

Программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры социальной педагогики и психологии АГУ от 30.08.22 № 1

## **1. НАЗНАЧЕНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

**Вступительные испытания** в магистратуру имеют своей целью выявление степени готовности абитуриентов к освоению магистерских программ по направлению «Гостиничное дело». В ходе вступительного испытания оцениваются обобщающие знания и умения по основам ресторанного сервиса.

## **2. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ:**

2.1 Форма вступительного испытания – собеседование.

2.2 Продолжительность вступительного испытания – 20 минут на одного претендента, из которых 10 минут отводится на подготовку ответа и 10 минут — для ответа экзаменационной комиссии.

2.3 Система оценивания – дифференцированная, стобалльная, в соответствии с критериями оценивания,

- «отлично» – 90-100 баллов,
- «хорошо» – 70-89 баллов,
- «удовлетворительно» – 60-69 баллов,
- «неудовлетворительно» – ниже 60 баллов.

2.4 Решение о выставленной оценке принимается простым голосованием.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ/ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ВЫНОСИМЫХ НА СОБЕСЕДОВАНИЕ**

### **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА.**

1. Гостеприимство как социально-культурный феномен.
2. Место и роль гостиничного бизнеса в индустрии гостеприимства.
3. Основные термины и определения гостеприимства, классификация средств размещения Всемирной туристской организации.
4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ: основные положения.
5. Нормативные документы по классификации средств размещения в РФ: их характеристика. Сравнение национальной системы классификации средств размещения с зарубежными системами.
6. Виды и особенности спроса в индустрии гостеприимства.
7. Специфика менеджмента в сфере гостеприимства.
8. Особенности, преимущества и недостатки франчайзинга в гостиничном бизнесе.
9. Особенности, преимущества и недостатки контракта на управление в гостиничном бизнесе.
10. Основные понятия экономики гостиничного предприятия: расходы, себестоимость (работ, услуг), доходы, прибыль, соотношение данных показателей.
11. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства: объекты,

направления, методы, основные этапы.

12. Гостиничная услуга как товар: характеристика и свойства.

13. Технологический цикл гостиничного обслуживания. Характеристика подразделений гостиничного предприятия.

14. Основные виды систем бронирования гостиничных услуг и их основные функциональные особенности.

15. Особенности организации питания туристов в местах их размещения.

16. Маркетинговая среда предприятия гостиничной индустрии: её структура и характеристика основных элементов.

17. Дифференциация и выбор целевого рынка для предприятия гостиничной индустрии. Стратегии позиционирования.

18. Особенности маркетинга в гостиничном бизнесе: специфика гостиничной услуги, определяющая использование соответствующих инструментов комплекса маркетинга.

19. Ценовая политика предприятия гостиничной индустрии: методы ценообразования, основные ценные стратегии.

20. Профессиональная этика и этикет сотрудника предприятия гостеприимства: сущность, особенности, правила и принципы.

21. Понятие и особенности функционирования сетевых гостиничных предприятий.

22. Принципы классификации предприятий питания.

23. Культура и методы обслуживания на предприятиях ресторанных сервиса (американский, французский, русский сервис).

24. Характеристика и виды меню.

25. Характеристика и перспективы развития дополнительных услуг в сфере гостеприимства.

26. Состав, структура и классификация дополнительных услуг.

27. Система предложения дополнительных услуг в гостинице, ее основные элементы

#### **4. ЛИТЕРАТУРА, РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ**

1. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. – М. : Магистр : Инфра-М , 2011. – 317 с.

2. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] : учеб. Пособие для вузов по специальностям 10103 "Соц.-культур. сервис и туризм", 10102 "Туризм " / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егорова. – М. : ЮНИТИ-ДАНА , 2014. – 711 с.

3. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальности "Менеджмент орг." / Н. И. Кабушкин. – М. : КНОРУС , 2016. – 416 с.

4. Организация гостиничного дела [Текст] : 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.

5. Баумгартен, Л. В. Метрология, стандартизация и сертификация в сервисе и туризме [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению "Менеджмент" (степень "бакалавр") / Л. В. Баумгартен. - М. : КНОРУС , 2016. 169 с.

6. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учеб. пособие

для высш. проф. образования по специальности 100103 "Соц.- культур. сервис и туризм" / И. С. Барчуков и др. – М. : КНОРУС , 2014. - 166 с.

7. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : учебник для вузов по экон. направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т (РГТУ). – М. : Юрайт , 2014. – 331 с.

8. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст] : учебник для вузов по экон. направлениям и специальностям / Л. В. Баумгартен. – М. : Юрайт , 2016. – 337 с.

9. Гостиничный менеджмент [Текст] : 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. 5. Гостиничный бизнес [Текст] : учебник для вузов по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. с англ. А. В. Павлова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА , 2015. – 224 с.

## **5. ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА АБИТУРИЕНТА, ПОСТУПАЮЩЕГО В МАГИСТРАТУРУ/ СООТНОШЕНИЕ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА АБИТУРИЕНТА И УРОВНЯ ЕГО ЗНАНИЙ**

Оценка ответа зависит от того, в какой мере выше перечисленные требования будут реализованы абитуриентом, в первую очередь, при устном ответе и подкреплены письменным конспектом. При этом ответ на экзаменационные вопросы предусматривает максимальное количество баллов.

Соотношение критериев оценивания ответа абитуриента и уровней его знаний

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Уровень знаний</b>
Дано <b>100%</b> от необходимого объема ответа. Правильное использование педагогической терминологии, глубокое знание основных и дополнительных источников, наличие частных выводов по вопросам; ответ на все вопросы э/билета и дополнительные вопросы в соответствии с требованиями.	<b>95-100 баллов</b> <b>«отлично»</b>
Дано <b>90%</b> от необходимого объема ответа. Правильное использование педагогической терминологии; глубокое знание основных источников, наличие частных выводов по вопросам; ответ на все вопросы э/билета, частичный ответ на поставленные дополнительные вопросы.	<b>90-94 баллов</b> <b>«отлично»</b>
Дано <b>85%</b> от необходимого объема ответа. Правильное использование педагогической терминологии; глубокое знание основных источников, наличие частных выводов по вопросам; ответ на все вопросы э/билета, отсутствие полных целостных и обоснованных ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии.	<b>85-89 баллов</b> <b>«хорошо»</b>
Дано <b>80%</b> от необходимого объема ответа. Правильное использование основных философских терминов; системное знание основных источников; ответ на все вопросы э/билета, отсутствие полных целостных и обоснованных ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии.	<b>80-84 баллов</b> <b>«хорошо»</b>

<p>Дано <b>70%</b> от необходимого объема ответа. Корректное использование основных педагогических терминов; системное знание основных источников; неполный ответ на вопросы э/билета, отсутствие полных целостных и обоснованных ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии.</p>	<p><b>70-79 баллов</b> «хорошо»</p>
<p>Дано <b>60%</b> от необходимого объема ответа. Некорректное использование основных педагогических терминов; поверхностное знание основных источников; неполный ответ на вопросы э/билета, отсутствие полных целостных и обоснованных ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии.</p>	<p><b>60-69 баллов</b> «удовлетворительно»</p>
<p>Дано <b>50 %</b> или менее от необходимого объема ответа. Отсутствие представлений об основных педагогических терминах. Фрагментарное знание/ незнание основных источников; неполный ответ на вопросы э/билета, отсутствие полных целостных и обоснованных ответов на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии.</p>	<p><b>0-59 баллов</b> «неудовлетворительно»</p>