

| |
|---|
| Название вступительного испытания |
| Гостиничное дело |
| Направление (-ия) подготовки |
| 43.04.03 Гостиничное дело |
| Образовательная программа (-мы) |
| 43.04.03_01 Международный гостиничный бизнес 43.04.03_02 Управление развитием гостинично-туристских комплексов |
| Аннотация |
| <p>Программа содержит перечень тем (вопросов) по дисциплинам базовой части профессионального цикла учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, вошедших в содержание билетов (тестовых заданий) вступительных испытаний в магистратуру.</p> <p>Вступительное испытание оценивается по стобалльной шкале и состоит из междисциплинарного экзамена в объеме требований, предъявляемых государственными образовательными стандартами высшего образования к уровню подготовки бакалавров по направлению, соответствующему направлению магистратуры, проводимого очно в письменной форме и/или дистанционно (максимальный балл – 100). Минимальное количество баллов, подтверждающее его успешное прохождение устанавливается Правилами приема, утвержденными на текущий учебный год.</p> <p>Продолжительность испытания – 45 минут.</p> <p>На вступительном испытании разрешено использовать письменные принадлежности, черновик, калькулятор.</p> |
| Дисциплины, включенные в программу вступительных испытаний в магистратуру |
| <p>1 Организация и технологии гостиничного бизнеса 2 Экономика гостеприимства</p> |
| Содержание учебных дисциплин |
| <p>Организация и технологии гостиничного бизнеса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гостиничные услуги: основные, дополнительные и сопутствующие 2. Факторы спроса на гостиничное размещение 3. Средства размещения туристов 4. Классификация гостиниц и номеров 5. Технология классификации гостиниц 6. Функциональные требования к гостиницам 7. Характеристика материально-технической базы гостиниц 8. Гостиница как объект проектирования и строительства 9. Технологические требования по проектированию 10. Организационная структура гостиницы 11. Организация труда в гостинице 12. Управление гостиничным предприятием 13. Административная служба, структура и технологии 14. Управление персоналом в гостинице 15. Служба маркетинга, структура и функции 16. Цена и ценообразование в гостиницах 17. Рекламная и информационно-справочная деятельность 18. Связи с общественностью 19. Выставочная деятельность гостиницы 20. Финансовая служба, структура и функции 21. Служба безопасности, структура и функции 22. Инженерно-техническая служба, структура и функции 23. Охрана труда в гостинице 24. Служба снабжения и складирования. Бельевое хозяйство 25. Работа прачечной и химчистки 26. Служба приема и размещения, структура и функции 27. Порядок проживания в гостинице 28. Бронирование номера 29. Оформление проживания российских граждан и иностранных граждан 30. Технология расчета с клиентами 31. Технология въезда и выезда гостей 32. Услуги связи, банковские, 33. Контроль качества уборки и содержания номеров 34. Службы номерного фонда. Организация работы персонала 35. Хранение ценных вещей проживающих. Учет и возврат забытых вещей 36. Оказание медицинской помощи 37. Экскурсионные услуги 38. Организация работы экскурсионного бюро в гостиницах 39. Бизнес-центры и конференц-залы |

40. Транспортные услуги гостиницы
41. Оказание торговых и других услуг
42. Анимационная деятельность гостиницы
43. Оздоровительные и спортивно-оздоровительные услуги

Литература для подготовки:

1. Джум Т.А. Организационное проектирование гостиничной деятельности. Учебное пособие. – М: Инфра-М, 2026. — 376 с.
2. Николенко П.Г., Ефремова М.В. Организация обслуживания в сфере гостеприимства. Учебник. – СПб.: Лань, 2024. – 548 с.
3. Николенко П.Г., Шамин Е.А., Ключева Ю.С. Гостиничная индустрия. – М: Юрайт, 2025. – 532 с.
4. Семеркова Л.Н., Латынова С. В., Белякова В.А, Шерстобитова В.И. Технология и организация гостиничных услуг. Учебное пособие. – М: Инфра-М, 2024. — 320 с.
5. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела. – М: Юрайт, 2025. – 298 с.

Экономика гостеприимства

1. Показатели гостеприимства и туризма на народнохозяйственном, региональном, отраслевом уровне. Эффект мультипликации.
2. Оценка динамики отраслей гостеприимства и туризма. Оценка международных туристических прибытий.
3. Основные параметры, используемые для характеристики гостиничного бизнеса, их экономический смысл.
4. Ранжирование городов по показателям эффективности деятельности гостиничного бизнеса
5. Определение туристического рынка, Функции туристического рынка. Субъекты туристского рынка.
6. Характеристика производителей и потребителей туристского продукта.
7. Характеристики туристского рынка.
8. Оценка доходности гостиничного предприятия
9. Экономика труда гостиничного предприятия. Понятие трудовых ресурсов гостиничного хозяйства
10. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия.
11. Состав фонда заработной платы предприятия. Источники его образования.
12. Эффективность использования фонда заработной платы.
13. Эффект повторения затрат туристов на покупку услуг и товаров.
14. Понятие инвестиций. Принципы инвестиционной деятельности в гостиничном бизнесе.
15. Критериальные подходы к оценке эффективности инвестиционных проектов в гостинично-туристских комплексах.
16. Факторы, влияющие на уровень цен на продукцию гостинично-туристских комплексов.
17. Ценовые стратегии в индустрии гостеприимства.
18. Состав цены гостиничного и туристского продукта.
19. Классификация затрат в предприятиях индустрии гостеприимства по базовым признакам.
20. Понятие затрат и себестоимости услуг. Классификация затрат. Характеристика затрат на производство и реализацию услуг гостиничного предприятия.
21. Планирование затрат гостиничного хозяйства Издержки гостиничного производства и ценообразование
22. Основные фонды и оборотные средства гостиничного предприятия.
21. Сущность валового дохода гостиницы, источники его образования.
23. Анализ валового дохода гостиничного хозяйства и факторов, влияющих на его величину.
24. Планирование валового дохода гостиницы
25. Управление рентабельностью гостиничного предприятия.
26. Формирование прибыли гостиничного хозяйства.
27. Конкурентные преимущества в гостеприимстве

Литература для подготовки:

1. 1. Анисимов Т.Ю. Экономика и предпринимательство в туризме и гостеприимстве. Учебное пособие. – М: Инфра-М, 2024. — 207 с.
2. Иванилова СВ. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов. — М.: Дашков и К, 2021. — 212 с.
3. Малых Н.И., Можяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия. Учебное пособие. – М: Форум, 2025. — 320 с.
4. Морозов М.А., Морозова Н.С. Экономика туризма. – М: Юрайт, 2025. – 302 с.
5. Скобкин СС. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма. учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — м.: ЮП

Критерии оценивания вступительного испытания

Вступительное испытание представляет собой набор тестовых заданий, отражающий вопросы по основным разделам дисциплин:

- 1 Организация и технологии гостиничного бизнеса
- 2 Экономика гостеприимства

Тестовые задания выполняются без использования вспомогательных учебных материалов.

По способу ответа тестовые задания могут быть следующих основных типов:

- закрытые тестовые вопросы, в которых абитуриент должен выбрать из предложенных вариантов один правильный ответ;
- открытые тестовые вопросы (задача), в которых отсутствуют варианты правильных ответов, абитуриент должен дать единственно правильный ответ самостоятельно.

Количество тестовых вопросов – 30, в том числе:

- закрытые тестовые задания – 28;

- открытые тестовые задания – 2.

Общая сумма баллов – 100 баллов.

За каждое правильно решенное закрытое тестовое задание присваивается - 3 балла.

За каждое правильно решенное открытое тестовое задание присваивается – 8 баллов.

Если в открытом тесте, несмотря на приведенный абитуриентом алгоритм решения, отсутствует окончательный и единственно верный ответ - баллы за тестовое задание не присваиваются.

Если в тестовом задании все варианты ответов отмечены как верные - баллы за тестовое задание не присваиваются.

Рабочая группа

Председатель предметной комиссии:

Директор Института промышленного менеджмента, экономики и торговли, В.Э. Щепинин

Составители:

директор Высшей школы сервиса и торговли, доцент, Воронова О.В.

доцент Высшей школы сервиса и торговли, Капустина И.В.

доцент Высшей школы сервиса и торговли, А.Е.Карманова

доцент Высшей школы сервиса и торговли, Т.С.Хныкина