

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПМЭиТ

 В.Э. Щепинин
« 14 » сентября 2024 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания для поступающих в магистратуру по
направлению подготовки / образовательной программе

43.04.03 «Гостиничное дело» /

43.04.03_01 «Международный гостиничный бизнес»

**43.04.03_02 «Управление развитием гостинично-туристских
комплексов»**

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

Санкт-Петербург
2024

АННОТАЦИЯ

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 тестовых заданий вступительного испытания в магистратуру.

Вступительное испытание, оценивается по стобалльной шкале и состоит из двух блоков:

- Организация и технологии гостиничного бизнеса
- Экономика гостеприимства

Руководитель ОП



Т.С.Хныкина

Составители:

Доцент, к.э.н, доцент

Доцент, к.э.н, доцент

Доцент, к.э.н, доцент



О.В. Воронова

ТС. Хныкина

А.Е.Карманова

Программа рассмотрена и рекомендована к изданию Методическим Советом ИПМЭиТ (протокол № 3 от «16» октября 2024 г.).

1. ДИСЦИПЛИНЫ, ВКЛЮЧЁННЫЕ В ПРОГРАММУ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЭКЗАМЕНА

1.1. Организация и технологии гостиничного бизнеса

1.2 Экономика гостеприимства

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1. Организация и технологии гостиничного бизнеса

Темы (вопросы)

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. Безрукова Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии. – М.: МГПУ, 2018. – 192 с.
2. Быстров С.А. Организация гостиничного дела. - М: ФОРУМ, 2019. — 432 с.
3. Организация гостиничного дела. Учебное пособие / Под ред. Черниковой Л.И. — М.: Кнорус, 2016. — 192 с.
4. Пасько О.В., Тихненко А., Никольская ЕЮ, Скабеева Л. Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие. — М.: КНОРУС, 2018. — 300с.

2.2. Экономика гостеприимства

Темы (вопросы):

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. Характеристики туристского рынка.
7. Оценка доходности гостиничного предприятия
8. Экономика труда гостиничного предприятия. Понятие трудовых ресурсов гостиничного хозяйства
9. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия.
10. Состав фонда заработной платы предприятия. Источники его образования. Эффективность использования фонда заработной платы.

11. Эффект повторения затрат туристов на покупку услуг и товаров.
12. Понятие инвестиций. Принципы инвестиционной деятельности в гостиничном бизнесе.
13. Критериальные подходы к оценке эффективности инвестиционных проектов в гостинично-туристских комплексах.
14. Факторы, влияющие на уровень цен на продукцию гостинично-туристских комплексов.
15. Ценовые стратегии в индустрии гостеприимства.
16. Состав цены гостиничного и туристского продукта.
17. Классификация затрат в предприятиях индустрии гостеприимства по базовым признакам.
18. Понятие затрат и себестоимости услуг. Классификация затрат. Характеристика затрат на производство и реализацию услуг гостиничного предприятия.
19. Планирование затрат гостиничного хозяйства. Издержки гостиничного производства и ценообразование.
20. Основные фонды и оборотные средства гостиничного предприятия.
21. Сущность валового дохода гостиницы, источники его образования.
22. Анализ валового дохода гостиничного хозяйства и факторов, влияющих на его величину.
23. Планирование валового дохода гостиницы.
24. Управление рентабельностью гостиничного предприятия.
25. Формирование прибыли гостиничного хозяйства.
26. Конкурентные преимущества в гостеприимстве.

Литература для подготовки:

1. Иванилова СВ. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов. — М.: Дашков и К, 2021. — 212 с.
2. Скобкин СС. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма. учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — м.: ЮРАЙТ, 2019. - 373 с.
3. Экономика и управление гостиничным предприятием: учебное пособие / М.Ю. Лайко, МВ. Кобяк, ЕЛ. Ильина, А.Н. Латкин, Е.Н. Валединская; под ред. М.Ю. Лайко. — М.: ТОРУС, 2019. — 156 с.

3. ПРИМЕР ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ИСПЫТАНИЕ

по направлению подготовки / образовательной программе

43.04.03 «Гостиничное дело» /

43.04.03 01 «Международный гостиничный бизнес»

**43.04.03 02 «Управление развитием гостинично-туристских
комплексов»**

Код и наименование направления подготовки / образовательной программы

Закрытый вопрос:

1. Средняя фактическая стоимость номера определяется как:
 - а. отношение совокупного дохода, полученного от номеров гостиницей к количеству занятых номеров;
 - б. отношение фактически занятых мест в гостинице к валовым показателям мест в гостинице;
 - в. маржинальная доходность номерного фонда;
 - г. прибыль предприятия ГТК.правильный ответ:...
2. Себестоимость проживания в номере составляет 12 тыс. руб. НДС 2094. Возможный уровень отпускной цены 20 тыс. руб. Какова рентабельность данной услуги?
правильный ответ:

Открытый вопрос:

3. В состав гостиничного комплекса входят следующие основные фонды: гостиничные здания стоимостью 130 млн. руб., сооружения 50 млн.руб., транспортные средства 30 млн., оборудование 15 млн. руб., хозяйственный инвентарь 10 млн. руб. За год объем выручки составил 244 млн.руб. Рассчитайте коэффициент фондоотдачи:.....

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

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

- 1.1. Организация и технологии гостиничного бизнеса
- 1.2 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 – 28, в том числе:

- закрытые тестовые задания – 26;
- 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 –11 балла.

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.