

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Мариупольский государственный университет имени А.И. Куинджи»

УТВЕРЖДЕНО

Решением Ученого совета

Мариупольского государственного
университета имени А.И. Куинджи

Протокол от «26» декабря 2025 №5

ПРОГРАММА

**ПИСЬМЕННОГО ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
ПО КУРСУ «ОСНОВЫ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**

для поступающих на 1-й курс
на основные образовательные программы бакалавриата на базе среднего
профессионального образования соответствующего профиля

Мариуполь – 2025

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа предназначена для подготовки к вступительному испытанию по курсу «Основы туризма и гостеприимства».

Вступительное испытание проводится в форме письменного экзамена. Абитуриенты, допущенные Приемной комиссией к вступительным испытаниям, проходят тестирование, с целью определения уровня знаний по профилю избранного направления магистерской подготовки.

Цель вступительного испытания – определение теоретической и практической подготовки, поступающего к выполнению профессиональных задач по направлению подготовки 43.04.02 Туризм (уровень высшего образования – магистратура).

Продолжительность вступительного испытания – 1 астрономический час.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Экзамен длится 1 астрономический час, отсчет времени начинается с момента вскрытия конверта с экзаменационными материалами. По истечении установленного срока абитуриент должен сдать свою работу независимо от того, закончена она или нет.

Во время проведения вступительного испытания запрещается пользоваться словарями, справочниками и другими пособиями.

Абитуриенту предлагается проштампованный бланк для оформления работы (абитуриенту предоставляется отдельный бланк для черновика).

Абитуриент обязан сдать по окончании экзамена столько же листов, сколько ему было выдано. При необходимости экзаменатор может выдать дополнительные листы, сделав пометку на титульном листе.

Фамилия абитуриента указывается только на титульном листе. Работы экзаменуемых шифруются, и экзаменаторы проверяют работы, не зная фамилии их авторов, поэтому ни в коем случае нельзя оставлять какие бы то ни было условные знаки, пометки на полях, в противном случае работа проверяться и оцениваться не будет, а его автор получит неудовлетворительную оценку.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- a. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины
- b. Сущность индустрии гостеприимства
- c. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности
- d. Роль специалистов в индустрии гостеприимства
- e. Историческое развитие индустрии гостеприимства
- f. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства
- g. Организационные структуры гостиничного хозяйства
- h. Структура гостиничного предприятия
- i. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом
- j. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса
- k. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц
- l. Система франчайзинга
- m. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров
- n. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве
- o. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом
- p. Проблемы развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации
- q. Специфика ресторанного производства
- r. Основные этапы развития мировой индустрии питания
- s. Классификация ресторанов
- t. Типы ресторанов
- u. Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане
- v. Жанры сценического искусства в ресторане
- w. Организация шоу-программ
- x. Техническое обеспечение программ
- y. Управление персоналом в гостиничном бизнесе

- z. Персонал как основное звено в гостиничном бизнесе
- aa. Система образования: школы индустрии гостеприимства
- bb. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала
- cc. Управление персоналом: российская и западная ментальности
- dd. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе
- ee. Размер и система чаевых
- ff. Должностная инструкция персонала гостиниц и ресторанов
- gg. Требования к оформлению и содержанию должностной инструкции
- hh. Квалификационная характеристика
- ii. Служебный этикет
- jj. Корпоративная культура
- kk. Психологическая культура сервиса
- ll. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства
- mm. Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства
- nn. Индустрия гостеприимства как объект менеджмента
- oo. Внутренняя и внешняя среда в индустрии гостеприимства
- pp. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства
- qq. Маркетинг в индустрии гостеприимства
- rr. Понятие «услуга». Особенности гостиничных услуг
- ss. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства
- tt. Сегментация рынка гостиничных услуг
- uu. Позиционирование гостиничного продукта
- vv. Стратегии маркетинга
- ww. Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания
- xx. Пиар-деятельность в гостиничном бизнесе
- yy. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства
- zz. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства
- aaa. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Экзаменационный билет для вступительного экзамена по специальности состоит из 50 тестовых заданий, каждое имеет по 4 варианта ответа, один из которых верный.

Правильный ответ на тестовое задание оценивается в 2 балла. Максимальное количество баллов, которое может набрать абитуриент, суммарно составляет 100 баллов, минимальное проходное количество баллов – 40.

5. ОБРАЗЕЦ ПРИМЕРНОГО ЗАДАНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мариупольский государственный университет имени А.И. Куинджи»
(ФГБОУ ВО «МГУ имени А.И. Куинджи»)
Факультет экономики, управления и права
Специальность Туризма 43.03.02

УТВЕРЖДАЮ

Основы туризма и гостеприимства

Декан факультета экономики, управления и
права

_____ 2026 г.
« ____ » _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____

1. Какое значение имеет гостеприимство в культурном контексте:
 - а) Оно помогает развивать бизнес;
 - б) Оно способствует укреплению межличностных отношений;
 - в) Оно улучшает здоровье;
 - г) Оно помогает создавать новый продукт.
2. Какой элемент гостеприимства является наиболее важным:
 - а) Вкусная еда;
 - б) Уютная обстановка;
 - в) Дорогие подарки;
 - г) Акции.
3. Что следует учитывать при встрече гостей:
 - а) Их возраст;
 - б) Их культурные особенности;
 - в) Их политические взгляды;
 - г) Их материальное состояние.
4. Как лучше всего проявлять гостеприимство в коллективе:
 - а) Организовывать корпоративы;
 - б) Быть вежливым и внимательным к коллегам;
 - в) Приносить сладости на работу;
 - г) Обсуждать начальство.
5. Как лучше всего показать гостеприимство в гостинице:
 - а) Предложить скидки на проживание;
 - б) Обеспечить комфорт и чистоту номеров;

- в) Организовывать экскурсии для гостей;
г) Давать им скидки.
6. Как лучше всего проявлять гостеприимство на публичных мероприятиях:
а) Организовывать лотереи;
б) Быть внимательным к потребностям гостей;
в) Приглашать знаменитостей;
г) Раздавать угощения.
7. Как лучше всего показать гостеприимство в ресторане:
а) Предложить скидки на блюда;
б) Обеспечить высокий уровень обслуживания;
в) Организовывать шоу-программы;
г) Делать комплементы гостям.
8. Наличие зала для завтраков не обязательно в гостиницах:
а) 1-2 звезды;
б) 2-3 звезды;
в) 3-4 звезды;
г) 4-5 звезд.
9. По данным ЮНЕСКО на сегодняшний день Санкт-Петербург занимает _____ место в мире по привлекательности для туристов:
а) 8;
б) 10;
в) 50;
г) 100.
10. Система молодежных домов (хостелов) возникла в:
а) 1949 году;
б) 1920 году;
в) 1956 году;
г) 1998 году.
11. Среди наиболее известных пионеров гостиничной индустрии начала XX века были:
а) К. Хилтон, Э. Стэтлер, Дж. Марриотт, Ц. Ритц;
б) А. Вайт, Э. Купер, А. Дольч;
в) Т. Кук, И. Богачев, А. Попов;
г) О. Пиц, В. Андерсон, С. Смит.
12. Наибольшим объемом номерного фонда располагает:
а) Европейский регион;
б) Американский регион;
в) Африканский регион;
г) Австралийский регион.
13. Определение соответствия конкретной гостиницы и ее номеров критериям или стандартам обслуживания — это _____ гостиниц.
а) Классификация;
б) Вид;
в) Стандарт;
г) Категория.

14. Подача завтраков в специальном зале с 7 до 10 часов утра (не исключая возможности подачи завтрака в номер) должна быть предусмотрена в гостиницах, начиная с категории:
- а) 1 звезды;
 - б) 2 звезды;
 - в) 3 звезды;
 - г) 4 звезды.
15. Большинство крупнейших отелей мира сосредоточены в:
- а) Лас-Вегасе;
 - б) Лондоне;
 - в) Париже;
 - г) Стамбуле.
16. В Великобритании классность гостиницы удостоверяют:
- а) Короны;
 - б) Бриллианты;
 - в) Звезды;
 - г) Номера.
17. По расходам туристов первое место в мире занимает:
- а) США;
 - б) Франция;
 - в) Турция;
 - г) Индия.
18. Индустрия гостеприимства — это сфера предпринимательства, предоставляющая .
- а) Питание и жилье вместе с сопутствующими услугами;
 - б) Транспорт и жилье;
 - в) Питание и экскурсии;
 - г) Экскурсии и проживание.
19. Метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей большой цепью называется:
- а) Франчайзингом;
 - б) Кооперация;
 - в) Сотрудничеством;
 - г) Конкуренцией.
20. Совокупность основных и вспомогательных зданий и сооружений, предназначенных для предоставления туристам полного комплекса услуг, - это:
- а) Гостиничный комплекс;
 - б) Гостиничный дом;
 - в) Хостел;
 - г) Санаторий.
21. В начале 90-х годов туризм занял _____ место в мировой торговле товарами и услугами:
- а) I;
 - б) II;
 - в) III;
 - г) IV.
22. Крупнейшей группой гостиничных цепей во Франции является группа

- а) Accor;
- б) Hilton;
- в) China;
- г) Tramp.

23. «Звездная» система классификации гостиниц, распространенная в большинстве стран, основана на национальной классификации

- а) Франции;
- б) Турция;
- в) Индия;
- г) Испания.

24. «Международная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов» приводит рекомендации по числу работников на 10 номеров в гостинице (минимум) 1 звезда:

- а) 3;
- б) 4;
- в) 5;
- г) 6.

25. Наибольшее число сотрудников отеля занято в работе служб:

- а) Обслуживания номеров;
- б) Техническая;
- в) Ресепшен;
- г) Питания.

26. Постельное белье (кроме полотенец) меняют 2 раза в неделю в гостиницах категории:

- а) 1-2 звезды;
- б) 2-3 звезды;
- в) 3-4 звезды;
- г) 4-5 звезды;

27. В начале 90-х гг. доля туризма уже составляла более _____ мировой торговли товарами и услугами:

- а) 10%;
- б) 20%;
- в) 30%;
- г) 40%.

28. Большая часть молодежных домов (хостелов) расположена в:

- а) Странах Западной Европы;
- б) Странах Африки;
- в) Странах Азии;
- г) Странах Америки.

29. Из перечисленных вариантов, рестораны бывают следующих категорий:

- а) Полносервисные, специализированные;
- б) Частные, государственные;
- в) Молодежные, возрастные;
- г) Национальные, международные.

30. Возникновение первых предприятий гостиничной индустрии связано с:

- а) Древним Римом;
 - б) Древним Китаем;
 - в) Америкой;
 - г) Передней Азией.
31. По комфортабельности гостиницы в США делятся на:
- а) 5 категорий;
 - б) 4 категорий;
 - в) 3 категорий;
 - г) 2 категорий.
32. Общеизвестным мировым лидером индустрии развлечений является:
- а) Лас-Вегас;
 - б) Париж;
 - в) Гон-Конг;
 - г) Берлин.
33. На долю гостиниц Москвы и Санкт-Петербурга приходится _____ от общих доходов гостиничных предприятий с иностранным участием:
- а) 54%;
 - б) 64%;
 - в) 74%;
 - г) 94%.
34. Основным производителем гостиничного продукта:
- а) Дирекция гостиницы;
 - б) Руководитель службы приема и размещения;
 - в) Горничная;
 - г) Менеджер.
35. Меню «а ля карт» предполагает:
- а) Свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню;
 - б) Принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения;
 - в) Оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню;
 - г) Заказ еды за пределами заведения.
36. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу «Шведский стол» состоит в:
- а) Самообслуживании;
 - б) Единой цене;
 - в) Минимизации отходов;
 - г) Не возможности выносить еду из зала.
37. Half Board (Modified American Plan) это:
- а) Полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание;
 - б) Размещение и завтрак;
 - в) Размещение и двухразовое питание;
 - г) Размещение без питания.
38. Небольшая гостиница на воде – это:
- а) Ботель;
 - б) Бунгало;
 - в) Мотель;

г) Ротель.

39. Наибольшее всего гостиничными цепями охвачены заведения:

- а) Северной Америки;
- б) Европы;
- в) Передней Азии;
- г) Африки.

40. Самым главным местом гостиницы считается:

- а) Вестибюль;
- б) Номера;
- в) Ресторан;
- г) Технические помещения.

41. «Все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню. Обслуживание начинается тогда, когда все гости соберутся за столом. Часто используется в пансионатах, домах отдыха и других средствах размещения, где производственные мощности и возможности кухни достаточно ограничены» - метод обслуживания:

- а) «Табльдот» (table d'hote);
- б) Шведский стол;
- в) «а ля карт» (a la carte);
- г) Буфетное обслуживание.

42. «Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне.

Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид пользуется популярностью благодаря простоте и оперативности» - это вид сервиса:

- а) Американский;
- б) Французский;
- в) Английский;
- г) Русский.

43. «Еда приносится на сервировочном блюде. Официант на глазах у гостей разделяет ее на порции, далее гости сами перекладывают эти порции в тарелки» - это вид сервиса:

- а) Американский;
- б) Французский;
- в) Английский;
- г) Русский.

44. Специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски. В баре имеется возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, развлечься – это:

- а) Кафе;
- б) Бар;
- в) Буфет;
- г) Столовая.

45. Рестораны по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса:

- а) Люкс, высшей и первой категории;
- б) Одна звезда, две звезды, три звезды;
- в) Национальный, фешенебельный, всенародный;
- г) Элитный, простой, традиционный.

46. Ресторан, имеющее оригинальность интерьера, выбор услуг, разнообразный ассортимент блюд. В вечернее время организуется музыкальная программа – это:
- а) Люкс;
 - б) Высшей категории;
 - в) Первой категории;
 - г) Элитный.
47. Революционный прорыв в массовом, быстром обслуживании клиентов сделал:
- а) «Mc. Donald's»;
 - б) Hilton;
 - в) Пиццерии;
 - г) Семейные рестораны.
48. Тенденции развития мировой индустрии развлечений склоняются к:
- а) Интерактивности;
 - б) Спорту;
 - в) Релаксации;
 - г) Танцам.
49. Назовите самое первое предприятие индустрии гостеприимства:
- а) Корчма;
 - б) Таверна;
 - в) Трактир;
 - г) Кабак.
50. Кто стал «отцом» ресторанного бизнеса в Европе:
- а) Буланже;
 - б) Цезарь Ритц;
 - в) Эскавье;
 - г) Доминико.

6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ковшар, Е. А. Гостиничный и ресторанный бизнес : учебно-методическое пособие для студентов вузов по спец. 1-89 02 02 "Туризм и природопользование" : в 2 ч. Ч. 1 / Е. А. Ковшар.- Минск : БГТУ, 2019. - 201 с.
2. Гостиничное дело: учебник / под ред. д. иск., проф. Н.М. Мышьяковой, к.культ., доц. С.Г. Шкуропат. – СПб.: Изд-во СПбГУСЭ, 2013. – 314 с.
3. Гостиничное дело: Учебное пособие, 2-е изд., перераб. и доп. Стандарт 3-го поколения. – СПб.: Питер, 2016. – 336 с.
4. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 531 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-17282-9. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/542236> (дата обращения: 13.09.2024)
5. Джозеф Мичелин Золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия
https://vk.com/doc94062869_447434770?hash=qPfc2KuavkPp5FggP72N2dWcS18ctWvw50E W4cATwwg&dl=tzjsLZBITafKgtNvZQl6CWmJlyU4AABD0qRfdWiZms0

6. Дементьева С.В. Отельный менеджмент: учебное пособие. – институт истории, международных и социальных исследований Ольборского университета, 2011. – 160 с.
https://vk.com/doc394428860_447696116?hash=d5Znb7qdIH0CEFiXeIwDZOFrL2nfIHIDIDo6dZM7YFAs&dl=6PzM1AykuOjLZTZBn8Lm5Zkb4q9kbabRiVz7Fo213zk
7. Байт Т.В. Гостиничная индустрия: современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта. Учебное пособие. – Санкт Петербург: Лань, 2024. – 296 с.
8. Арбузова И. Ю. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. – М.: Альфа-М, 2001. – 192 с.
9. Дементьева С. В. Отельный менеджмент: учебное пособие/С.В.Дементьева/ Издательство Томского политехнического университета, 2014
<https://drive.google.com/file/d/0B8e7cl-UnOuuajVUeXg0T0I2UkE/view?usp=sharing>
10. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах.- М.: ИЦ «Академия», 2008. <https://drive.google.com/file/d/0B8e7cl-UnOuuVB1bGhOWWt3Y0U/view?usp=sharing>
11. Гостиничный и ресторанный бизнес : практикум : для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Государственный университет управления", Институт управления персоналом, социальных и бизнес-коммуникаций, Кафедра управления в международном бизнесе и индустрии туризма ; составители А. Д. Чудновский [и др.]. - Москва : ГУУ, 2023. - 66 с.
12. Основы гостеприимства : курс лекций / авт.-сост. А. И. Коломиец. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 64 с.