МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»
(ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля»)

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля»
_____ В.Д. Рябичев
«07» 04 2025 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к проведению профессионального аттестационного экзамена для лиц, поступающих на обучение по программам магистратуры
по направлению подготовки
43.04.03 Гостиничное дело

Пояснительная записка состоит из:
- программы вступительного испытания;
- требований к уровню подготовки поступающих;
- перечня рекомендованной литературы;
- порядка проведения вступительного испытания;
- критериев оценивания

Луганск 2025

ВВЕДЕНИЕ

Программа вступительного профессионального аттестационного экзамена разработана на основании образовательных программ бакалавриата соответствующего направления подготовки.

Целью проведения вступительного экзамена является проверка уровня знаний, умений и навыков поступающих, необходимых для освоения образовательной программы данного уровня высшего образования.

1 ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО АТТЕСТАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

1.1 Организация гостиничной деятельности

История становления и развития гостиничного дела. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Государственное регулирование гостиничного дела. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Основные (контактные) и вспомогательные (неконтактные) службы гостиницы. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта.

1.2 Технология гостиничной деятельности

Технология гостиничной деятельности. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Классификация гостиниц и номеров. Функциональные требования к гостиницам. Гостиница как объект проектирования и строительства. Технологические требования по проектированию гостиниц. Технология и организация работы административно-хозяйственной службы гостиницы. Технология уборки номерного фонда гостиницы. Организация и технология работы службы приема и размещения. Технология встречи, приема, регистрации и размещения гостей. Технология выезда гостя и процедура его выписки. Технология ночного аудита. Взаимодействие службы приема и размещения с другими службами. Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения по предоставлению услуг. Прачечная-химчистка гостиницы. Технология работы и функции персонала. Оздоровительный центр в гостинице. Технология работы и функции персонала оздоровительного центра. Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания. Жалобы гостей и

технология рационального их урегулирования. Униформа сотрудников отеля. Правила использования униформы.

1.3 Экономика гостиничного предприятия

Гостиничный бизнес в народнохозяйственном комплексе страны. Место и роль гостиничных предприятий в системе рыночного хозяйства, их взаимосвязь с другими отраслями. Характеристика действующего хозяйственного механизма предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Управление объемом реализации услуг, товарооборотом и производственной программой предприятия гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Эксплуатационная деятельность и управление материальными ресурсами предприятий гостиничного и заведений ресторанного хозяйства. Нематериальные ресурсы и активы предприятия. Основные фонды гостиничного и ресторанного хозяйства. Оборотный капитал гостинично-ресторанного предприятия. Продуктивность, мотивация и оплата труда. Кадровая политика и система управления персоналом. Инвестиционные ресурсы. Финансы гостиничного предприятия, их функции и источники образования. Производственно-сбытовая деятельность предприятия. Затраты на оказание гостиничных услуг. Издержки на продвижение гостиничного продукта. Цена, себестоимость и затраты на продукцию. Понятие себестоимости продукции. Характеристика сметы затрат. Группировка расходов по статьям калькуляции. Классификация статей калькуляции. Планирование и методы учета себестоимости. Виды цен. Политика ценообразования на предприятии. Стратегия ценовой политики предприятия. Доходы и финансовый результат деятельности гостиничных предприятий. Особенности налогообложения гостиничной деятельности. Экономическая безопасность предприятия. Реструктуризация и санация (финансовое оздоровление) предприятий и организаций. Банкротство и ликвидация предприятий (организаций).

1.4 Управление гостиничной деятельностью

Рыночная экономика и менеджмент. Понятие и классификация функций менеджмента. Функции планирования и организации. Миссия и цели деятельности гостиничного предприятия. Мотивация как функция менеджмента. Система мотивации труда персонала индустрии сервиса и туризма. Контроль как функция менеджмента. Процесс управления и принятия решений в индустрии гостеприимства. Характеристика методов управления гостиничного предприятия. Качество услуг как основа гостиничного менеджмента. Организационная структура гостиничного предприятия. Проектирование организационной культуры гостиничного предприятия. Система коммуникаций на предприятии социально-культурного сервиса и туризма. Оценка и измерение эффективности гостиничных услуг.

1.5 Стандартизация, сертификация и метрология в гостиничной деятельности

Понятие стандартизации, сертификации и лицензирования. Организация и управление системой стандартизации в России на современном этапе. Стандарты Российской Федерации в сфере гостеприимства и общественного питания. Стандартизация услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Сертификация услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Международное и межгосударственное сотрудничество в области стандартизации, сертификации и аккредитации. Метрология как инструмент контроля бизнес-процессов организаций в сфере гостеприимства и общественного питания.

1.6 Глобальные и локальные сети бронирования

История развития компьютерных систем бронирования и резервирования. Глобальные компьютерные системы бронирования и резервирования. Характеристика ведущих Глобальных распределительных систем (GDS). Интернет системы бронирования (IDS) – Альтернативные системы бронирования (ADS). Бронирование гостиничных и ресторанных услуг через Интернет. Системы бронирования и резервирования в индустрии гостеприимства Российской Федерации.

1.7 Организация ресторанной деятельности

Классификация предприятий ресторанного хозяйства. Характеристика материально – технической базы и нормативной документации для организации обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Организация и моделирование процесса повседневного обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Организация обслуживания иностранных туристов в предприятиях ресторанного хозяйства. Организация обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства при гостиницах. Организация проведения банкетов и приемов. Особенности организации обслуживания отдельных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Роль менеджера в экономически эффективной деятельности организаций процессе обслуживания потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства. Управление и контроль процессов обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства.

2 ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПОСТУПАЮЩИХ

Поступающий должен:

Знать:

- цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;
- подходы к оценке, текущему и перспективному планированию потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
- современные способы и подходы анализа системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;
- способы разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;
- способы и инструменты совершенствования ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства;
- методы оценки эффективности работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
- формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- систему контроля и показатели уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- показатели качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;
- показатели качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;
- современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;
- формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- базовые принципы функционирования экономики;
- методы экономических расчетов, процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;

- методы экономического обоснования и выбора эффективных управленческих решений;
- подходы к обеспечению экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения;
- основные модели командообразования и факторы, влияющие на эффективность командной работы;
- современные технологии коммуникации коллектива, принципы предоставления обратной связи;
- подходы к реализации социального взаимодействия в профессиональной деятельности;
- подходы к использованию инструментов и методов управления своим временем, правилами самоорганизации при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;
- подходы к планированию и контролю собственного времени для саморазвития на основе анализа собственной деятельности;
- походы к определению целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- определение понятий стандартизации, сертификации и метрологии в сфере гостеприимства и общественного питания на основе использования национальных и международных стандартов качества;
- стандарты обслуживания потребителей, особенности сертификации услуг для обеспечения контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- роль технологические новации и программные продукты в профессиональной туристской деятельности;
- способы и приемы использования современного программного обеспечения в туристской сфере;
- основные принципы работы современных информационных технологий профессиональной деятельности в сфере туризма;
- цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;
- подходы к оценке, текущему и перспективному планированию потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
- спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;
- методы оценки эффективности работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

- формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- систему контроля и показатели уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Уметь:
- определять цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;
- осуществлять оценку, текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
- применять современные способы и подходы анализа системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;
- разрабатывать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;
- разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политик организаций сферы гостеприимства;
- оценивать эффективность работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
- определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- использовать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;
- обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;
- применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

- определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
- выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;
- выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение;
- определять экономическую эффективность производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения;
- определять свою роль в команде и ставить задачу с учетом стратегии сотрудничества;
- поддерживать в команде атмосферу сотрудничества и достижения цели, показывая ценность вклада каждого участника;
- эффективно взаимодействовать с членами команды и использовать различные стратегии сотрудничества в профессиональной деятельности;
- использовать инструменты и методы управления своим временем, правилами самоорганизации при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;
- анализировать собственную деятельность, проявлять готовность к саморазвитию, планировать и контролировать собственное время;
- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- использовать в профессиональной деятельности методики оценки и обеспечения качества услуг на основе международных и национальных стандартов качества;
- осуществлять контроль бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе системы стандартизации, сертификации и метрологии услуг;
- использовать отечественный и зарубежный опыт в области технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной туристской деятельности;
- применять, адаптировать и развивать современное программное обеспечение в туристской сфере;
- анализировать современные информационные технологии, используемые для решения задач профессиональной деятельности в сфере туризма;
- определять цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение;

- осуществлять оценку, текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
- формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;
- оценивать эффективность работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
- определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

3 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности: учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 156 с.
2. Вотинцева, Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 299 с.
3. Абдель Вахед, Э. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе: учебник / Э. Абдель Вахед, В.А. Мендельсон, Л.Н. Абуталипова; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань: Изд-во КНИТУ, 2021. – 204 с.
4. Управление проектами в туризме и индустрии гостеприимства: учебник / под ред. Х.А. Константиниди. – Москва: Центр-Каталог, 2022. – 296 с.
5. Курачева, М.Е. Имидж гостинично-ресторанного предприятия: учебное пособие / М.Е. Курачева. – Москва: РУТ (МИИТ), 2018. – 65 с
6. Ключевская, И.С. Рекламная и PR-деятельность гостиничного предприятия: учебное пособие / И.С. Ключевская. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 359 с.
7. Шитов, В.Н. Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие / В.Н. Шитов. – 2-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2017. – 416 с.
8. Котанс, А.Я. Технология социально-культурного сервиса и туризма [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Я. Котанс. – 3-изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2019. – 384 с.
9. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 432 с.
10. Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 297 с.
11. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 432 с.
12. Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 297 с.
13. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; [пер. с англ. А.В. Павлов]. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 239 с.
14. Ушаков, Р.Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 136 с.
15. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: Учебник / Сухов Р.И. – Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016. – 196 с.

16. *Гостиничное дело*: учебное пособие / под ред. д-ра филос. наук, проф. И.Ф. Игнатьевой, канд. экон. наук, доц. И.Н. Чурилиной. – Санкт-Петербург: РГПУ им. Герцена, 2020. – 300 с.

17. Черевичко, Т.В. Гостиничный сервис: учебное пособие / Т.В. Черевичко, М.С. Отнюкова. – Москва: ФЛИНТА, 2021. – 179 с.

18. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 320 с.

19. Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 297 с.

20. Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие / Т.Л. Тимохина. – Москва: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 256 с.

21. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т.А. Джум, Н. И. Денисова – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024. – 400 с.

22. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 320 с.

23. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – Новосибирск: НГТУ, 2011. – 204 с.

24. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: Магистр: ИНФРА–М, 2018. – 320 с.

25. Гукова, О.Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учебное пособие / О.Н. Гукова. – Москва: ФОРУМ, 2022. – 160 с.

26. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА–М, 2021. – 176 с.

27. Винтайкина, Е.В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях: учебно–методическое пособие / Е.В. Винтайкина. – Москва: Финансы и статистика, 2022. – 98 с.

28. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под. ред. А.Т. Васюковой. – 5–е изд. – Москва: Издательско –торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – 416 с.

29. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. – Москва: ИНФРА–М, 2023. – 536 с.

30. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Москва: Магистр: ИНФРА–М, 2021. – 560 с.

31. Анисимов, В.П. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма): Учебное пособие / В.П. Анисимов, А.В. Яцук. – Москва: Альфа–М: НИЦ ИНФРА–М, 2013. – 253 с.

32. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с.

33. Пахомова, О.М. Стандартизация и контроль качества туристских услуг: учебное пособие / О.М. Пахомова. – Москва: ИНФРА–М, 2024. – 135 с.

34. Боларев, Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник / Б.П. Боларев. – 2–е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА–М, 2021. – 365 с.

35. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: учебное пособие / О. Г. Тарасова. – Йошкар–Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2018. – 84 с.

36. Николаева, М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум: учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева. – 2–е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА–М, 2024. – 115 с.

37. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва: ИНФРА–М, 2021. – 136 с.

38. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: учебное пособие / сост. Н.П. Алексеева. – Москва: ФЛИНТА, 2021. – 344 с.

39. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА–М, 2022. – 432 с.

40. Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Н.И. Малых; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ. – Москва: Издательство "ФОРУМ", 2021. – 320 с.

41. Суслова, Юлия Юрьевна. Экономика предприятия: организационно-практические аспекты: учебное пособие / Ю.Ю. Суслова, И.В. Петрученя, Е.В. Белоногова; рец.: С.В. Трусова, Н. Н. Терещенко, 2023. – 208 с.

42. Фридман, А.М. Экономика организации: учебник / А.М. Фридман; Российский университет кооперации. - 1. – Москва: Издательский Центр РИОР, 2021. – 239 с.

43. Марголина, Е.В. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие / Е.В. Марголина, Т.А. Спицына. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К, 2022. – 108 с.

44. Девяткин, О.В. Экономика предприятия (организации, фирмы): учебник / О.В. Девяткин ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. – 5, перераб. и доп. – Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. – 777 с.

45. Алексейчева, Е.Ю. Экономика организации (предприятия): Учебник для бакалавров / Е.Ю. Алексейчева, М.Д. Магомедов, И.Б. Костин. – 2е изд., перераб. и доп. – М.: Издательскоторговая корпорация «Дашков и К°», 2023. – 290 с.

46. Кнышова, Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 512 с.

47. Баумгартен, Л.В. Менеджмент в туристской индустрии: учебник / Л.В. Баумгартен. – Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. – 236 с.

48. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 326 с.

49. Операционный менеджмент в сфере туризма и гостеприимства: учебник / А.И. Кошелева, О.Е. Лебедева, Л.А. Пониматкина, О.А. Астафьева. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 413 с.

50. Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва: Университетская книга; Логос, 2020. – 320 с.

51. Киседобрев, В.П. Менеджмент в туризме: учебник / В.П. Киседобрев, О.Н. Кострюкова, А.В. Киседобрев; под ред. проф. Е.И. Богданова. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 152 с.

52. Гришко, Н.И. Менеджмент в туризме: учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск: РИПО, 2020. - 274 с.

53. Кисляков, Г.В. Менеджмент: основные термины и понятия: словарь / Г.В. Кисляков, Н.А. Кислякова. – 2-е изд. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 176 с.

54. Зайцева, Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие / Н.А. Зайцева. – 3-е изд., доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 366 с.

55. Большаник, П.В. Менеджмент в туристских организациях: учебное пособие / П.В. Большаник. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 193 с.

56. Пищулов, В.М. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие / В.М. Пищулов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 284 с.

57. Лысикова, О. В. Операционный менеджмент туризма: учебное пособие / О.В. Лысикова, А.В. Фоменко. – 3-е изд., стер. – Москва: Флинта, 2019. – 96 с.

4 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Вступительное испытание проводится в форме тестирования.

Для проведения тестирования формируются отдельные группы поступающих в порядке поступления (регистрации) документов.

Для проведения тестирования профессиональной аттестационной комиссией предварительно готовятся тестовые задания согласно перечню тем, указанных в данной программе. Программа вступительного испытания обнародуется на официальном сайте ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля».

Вступительное испытание проводится в сроки, предусмотренные Правилами приема в ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» в 2025 году.

На тестирование поступающий должен явиться с паспортом и шариковой ручкой **чёрного** цвета.

Поступающий получает лист с тестовыми заданиями по вышеуказанным темам, который содержит **25 заданий** с вариантами ответов, один из которых правильный.

Поступающий отвечает на эти задания в течение **60 минут**.

Ответы фиксируются поступающим в «Карте ответов по тесту».

Во время прохождения вступительных испытаний поступающим запрещается иметь при себе и (или) использовать средства связи

Пользоваться при тестировании печатными или электронными информационными средствами запрещается.

При нарушении поступающим во время проведения вступительного испытания Правил приема, уполномоченные должностные лица ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» составляют акт о нарушении и о непрохождении поступающим вступительного испытания без уважительной причины, а при очном проведении вступительного испытания - также удаляют поступающего с места проведения вступительного испытания.

Поступающий сдает каждое внутреннее вступительное испытание однократно.

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
знаний, умений и навыков поступающего

Оценивание уровня знаний, умений и навыков поступающего осуществляется на основании следующих критериев:

1. Правильность ответов;
2. Степень усвоения программного материала.

Максимальное количество баллов для вступительного испытания составляет 100 баллов.

Правильный ответ на каждое задание оценивается в **4 балла**.

Результаты вступительного испытания фиксируются экзаменатором в «Карте ответов по тесту».

Поступающий должен набрать не менее **40 баллов**. Это позволит поступающему принять участие в конкурсе на обучение в ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля».

Поступающие, набравшие по результатам вступительного испытания менее **40 баллов**, к дальнейшему участию в конкурсе не допускаются.

Заявление об апелляции поступающий может подать в день проведения вступительного испытания или в день объявления результатов вступительного испытания до 16:00 часов.

Результаты вступительных испытаний действительны при приеме на обучение на учебный год, на который осуществляется прием на обучение.

Председатель
профессиональной
аттестационной комиссии _____ Харьковский Р.Г.

Заведующий кафедрой
«Туризм и гостиничное дело» _____ Свиридова Н.Д.