

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

**Технологического института
пищевой промышленности**

О.В. Козлова



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ,

проводимых КемГУ самостоятельно,

по ОСНОВАМ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

для поступающих по программам бакалавриата и специалитета на базе

среднего профессионального образования

в 2025 году

КЕМЕРОВО 2024

Форма проведения вступительных испытаний – тест

Вступительное испытание представляет собой тест, который состоит из двух частей:

Часть А содержит 25 тестовых вопросов, каждый из которых оценивается максимально в 3 балла, и может содержать один или несколько правильных ответов.

0 баллов ставится, если абитуриент ответил неверно или не выбрал ни один из предложенных ответов.

1-2 балла ставится, если абитуриент отметил лишь часть верных ответов, в случае, если правильных вариантов ответа несколько.

3 балла ставится, если абитуриент отметил все верные варианты ответа в задании.

Часть Б содержит 5 заданий, каждое из которых оценивается максимально в 8 баллов. Задания части Б оцениваются следующим образом:

5 баллов ставится, если абитуриент полностью ответил на поставленный вопрос, выстроил ответ логически верно в развернутом виде с теоретическим обоснованием;

3-4 балла ставится, если абитуриент ответил на поставленный вопрос, выстроил его логически верно, но без теоретического обоснования;

1-2 баллов ставится, если абитуриент кратко ответил на поставленный вопрос с нарушениями логики изложения, и ошибками в теоретическом обосновании;

0 баллов ставится, если абитуриент не приступил к выполнению задания.

Нижний порог прохождения вступительного испытания – 40 баллов.

Продолжительность проведения вступительного испытания не более 120 минут (2 часа).

В программе представлены:

- содержание тем по дисциплинам, включенным в программу;
- список учебной и учебно-методической литературы;
- примеры вопросов части А и Б.

1. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ

1.1 Основы гостиничной деятельности

Гостиничные услуги: характеристика, особенности, классификация.

Основные функции гостиниц и иных средств размещения.

Классификация гостиниц по системе звезд в России, виды гостиниц их характеристика.

Международная классификация гостиничных номеров.

Организация обслуживания в гостиницах. Основные службы гостиниц. Процесс организации обслуживания в гостиницах. Организация службы бронирования гостиничных услуг. Технология работы службы приема и размещения гостей. Основные задачи и функции отделов и структурных подразделений гостиницы.

Основные требования к обслуживающему персоналу гостиниц и иных средств размещения.

1.2 Основы ресторанной деятельности

Классификация предприятий индустрии питания. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика. Торговые помещения для обслуживания гостей в ресторане.

Обслуживание гостей в ресторане: основные этапы обслуживания, их характеристика.

Классификация меню в зависимости от назначения. Характеристика основных видов меню.

Виды столовой посуды и столовых приборов, их назначение.

Сервировка стола. Правила техники сервировки стола.

Основные методы подачи блюд в ресторане. Правила подачи блюд и напитков.

Приемы и банкеты. Обслуживание приемов и банкетов.

Предоставление услуг питания в гостиницах: «шведский стол», room service

Технология производства продукции ресторанного бизнеса: классификация и характеристика приемов и способов тепловой кулинарной обработки.

Сырье и полуфабрикаты для мучных изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него. Бездрожжевое тесто и изделия из него.

2 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск : РИПО, 2021. – 252 с.
2. Учебно-методическое пособие по междисциплинарному курсу «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг :

- учебно-методическое пособие / составитель И. А. Емелина. — Тольятти : ПВГУС, 2020. — 80 с.
3. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 242 с.
 4. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством : вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 879 с.
 5. Кривицкая, М. Е. Ресторанный сервис : практикум для официантов : учебное пособие / М. Е. Кривицкая. — Минск : РИПО, 2022. — 205 с.
 6. Кучер, Л. С. Официант-бармен : учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. — 562 с.
 7. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса. (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие : [16+] / А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова, Я. П. Домбровская ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е издание, перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 217 с.
 8. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие : [16+] / А. Т. Васюкова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2023. — 516 с.
 9. Положение о классификации гостиниц. Утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 18.11.2020г. № 1860

3 ПРИМЕР ЗАДАНИЯ

Часть А

1. Выберите правильный вариант ответа.

Как называется вид гостиниц, номерной фонд которых состоит из номеров категорий «студия» и «апартамент»?

- а. апарт-отель
- б. мотель
- с. хостел

Часть Б

1. Укажите правильное положение столовых приборов на столе, отметив соответствующие ячейки в таблице:

Положение прибора на столе	+ (правильный вариант) – (неправильный вариант)
Вилка закусочная зубцами вверх	
Вилка закусочная зубцами вниз	
Ложка десертная выпуклой частью вниз	
Ложка десертная выпуклой частью вверх	
Нож столовый основной лезвием вправо	
Нож столовый основной лезвием влево	