



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ДГТУ)**

**ОЛИМПИАДА «Я – МАГИСТР» ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ В  
МАГИСТРАТУРУ**

43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (ПРОГРАММА – ГОСТИНИЧНЫЙ И  
РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ  
К ОТБОРОЧНОМУ ЭТАПУ ОЛИМПИАДЫ  
2025/2026 УЧЕБНОГО ГОДА

Составители:

канд. геогр. наук, заведующий кафедрой «СТиИГ» Казьмина Л.Н.  
канд. экон. наук, доцент кафедры «СТиИГ» Провоторина В.В.

Председатель методической комиссии:

д-р филос. наук, профессор кафедры «СТиИГ» Минасян Л.А.

## ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП

Отборочный этап олимпиады «Я – магистр» для поступающих в магистратуру (далее – Олимпиада) по направлению подготовки (программе) 43.04.03 Гостиничное дело (программа – Гостиничный и ресторанный сервис») проходит дистанционно.

Вопросы заданий komponуются для каждого участника индивидуально в автоматическом режиме. Каждый вариант олимпиадной работы отборочного этапа включает в себя задания, предполагающие подготовленность участников олимпиады в рамках ФГОС.

На решение задач отборочного этапа Олимпиады отводится 1 (один) астрономический час (60 минут). Отсчет времени начинается с момента начала выполнения заданий. Место и время выполнения заданий определяются участниками самостоятельно. Для выполнения заданий необходим компьютер с доступом в сеть Интернет. Оргкомитет не несет ответственности за сбои электропитания и связи в момент решения задач отборочного тура.

Участник Олимпиады выполняет задания отборочного этапа однократно. В задания отборочного этапа входят 2 блока вопросов. За каждый правильный ответ 1 блока участник получает 5 баллов; за каждый правильный ответ 2 блока – 5 баллов. Максимально возможное количество набранных участником баллов – 100.

В олимпиадные задания отборочного тура включены элементы содержания из следующих дисциплин направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль гостиничная деятельность:

- раздел «Технология и организация гостиничной деятельности»;
- раздел «Гостиничный менеджмент».

Для конструирования вариантов олимпиадной работы отборочного этапа использованы различные способы представления информации в текстах заданий (графики, таблицы, схемы и схематические рисунки).

Первый блок содержит задания закрытого типа. Участник выбирает один правильный ответ из представленных вариантов.

Второй блок содержит задания на установление соответствия, необходимо сопоставить данные из левой и правой колонок или выставить ответы в хронологической последовательности. Так же часть вопросов носит открытый характер и предполагает вставить пропущенный термин или словосочетание, тем самым завершив фразу или определение.

Участник Олимпиады получает индивидуальный вариант олимпиадной работы отборочного этапа, состоящий из 20 вопросов: 10 задач(заданий) из первого блока заданий, 10 задач (заданий) из второго блока.

Каждое задание оценивается в зависимости от уровня сложности и правильности полученного результата. Баллы, полученные участником Олимпиады за выполненные задания, суммируются.

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ, ВКЛЮЧЕННЫХ В ЗАДАНИЯ ОЛИМПИАДЫ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА 2025/2026 УЧЕБНОГО ГОДА**

### **РАЗДЕЛ 1. Технология и организация гостиничной деятельности.**

Описание раздела. Понятийный аппарат в области функционирования гостиничного предприятия, перечень, состав и функции основных подразделений гостиницы, понятие сущность и виды гостиничных услуг и специфики обслуживания гостей в предприятиях гостиничной индустрии.

Пример вопроса (задания).

1. Вспомогательные службы гостиницы это:

Служба бронирования;

Инженерно-техническая служба;

Служба горничных.

Ответ: Инженерно-техническая служба

2. Режим работы гостиницы:

С 7 утра до 12 ночи;

С 6 утра до 22 часов;

Круглосуточно.

Ответ: Круглосуточно

3. Уборка гостиничного номера, проводящаяся в отсутствии гостя и включающая заправку постелей, а так же смену постельного белья и полотенец по нормам категорийности гостиницы это:

Уборка после выезда;

Промежуточная уборка;

Ежедневная уборка.

Ответ: Ежедневная уборка

### **РАЗДЕЛ 2. Гостиничный менеджмент.**

Описание раздела. Специфика управления деятельностью гостиничного предприятия в целом, его структурными подразделениями и технологическими процессами бронирования, встречи, регистрации гостей, обслуживания их при проживании и оформления выезда.

Пример вопроса.

1. Негарантированное бронирование номера в гостинице это:

Тип бронирования, при котором нет уверенности, что гость получит номер, а гостиница, в случае его неявки, оплату за забронированный номер

Бронирование мест в гостинице сверх имеющихся в наличии

Резервирование со специальным регистрируемым подтверждением.

Ответ: Тип бронирования, при котором нет уверенности, что гость получит номер, а гостиница, в случае его неявки, оплату за забронированный номер.

2. Расставьте в правильной последовательности этапы управления конфликтом в гостиничном предприятии

1.	А. разрешение конфликта
2.	Б. ограничение числа участников конфликта
3.	В. анализ конфликта
4.	Г. изучение причин возникновения конфликта

Ответ: 1.Г 2.Б 3.В 4.А

3. Напишите пропущенное слово.

Закрепление за потребителем номера (места в номере) в гостинице на условиях, определенных заявкой заказчика или потребителя и подтверждением этой заявки со стороны исполнителя это \_\_\_\_\_

Ответ: бронирование

Литература для подготовки

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Н.Ю. Арбузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224с.

2. Волков, Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. – 352с.

3. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник / И.Ю.Ляпина. – М.: Академия, 2021. – 208с.

4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2016. – 336с.

5. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А.В. Сорокина. – М.: Альфа-М, 2019. – 304с.

6. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие / М.А. Ехина. – М.: Академия, 2017. – 240с.
7. Вакуленко, Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я. Вакуленко, Е.А. Кочкурова. – М.: Университетская книга, 2018. – 320с.
8. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 400с.
9. Иванов, В.В. Гостиничный менеджмент / В.В. Иванов, А.Б. Волов. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 384 с.
10. Кусков, А.С. Гостиничное дело: учебное пособие / А.С. Кусков. – М.: ИТК Дашков и К, 2017. – 328с.
11. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебник / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Мн.: Новое издание, 2019. – 432с.
12. Романов, В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учебное пособие / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Каращенко. – Ростов н/Д.: Феникс; МарТ, 2017. – 224с.
13. Бондаренко, Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие / Г.А. Бондаренко. – М.: Новое знание, 2018. – 365с.
14. Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие / Т.Л. Тимохина. – М.: Инфра-М, 2019. – 256с.
15. Сенин, В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения / В.С. Сенин, А.В. Денисенко. – М.: ФиС, 2018. – 286с.
16. Черникова, Л. И. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Л. И. Черникова. – М.: Кнорус, 2016. – 192с.