

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.01.2026 15:26:48
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545

**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

СОГЛАСОВАНО:

Первый проректор РМАТ

В.Ю. Питюков

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор РМАТ

Е.Н. Трофимов

Календарный учебный график

дополнительной общеразвивающей образовательной программы

«Международные практики и стандарты гостиничного менеджмента»

по направлению подготовки
38.03.02 «Менеджмент»

240 часов

(Код 10-40)

Автор программы:

Горбатюк А.О.

Директор Центральных туристских курсов к.п.н., доцент Г.И. Зорина

г. Химки
2026 г.

Календарный учебный график.

1. **Вводные лекции «Республика Индия: политическое устройство, административное деление, экономика, история, религии и культура»** – 12 ак.ч. Цель модуля – сформировать у слушателей представление об исторических, культурных и экономических особенностях Индии как контекста для гостиничного бизнеса.
2. **Лекции и практические занятия по ресторанному обслуживанию** – 8 акад.ч. Модуль охватывает современные стандарты ресторанного сервиса, этикет и технологии обслуживания гостей. Формы занятий: лекция, практикум.
3. **Практические занятия по работе в службах питания и горничных (СПИР и служба горничных)** – 10 рабочих дней в течение 2 недель (80 часов практических занятий). Цель модуля - отработка навыков работы в условиях реального гостиничного сервиса (приготовление сервировки, обслуживание столов, организация работы горничных).
4. **Академическая мобильность – теоретические занятия в Индии (Институт гостиничного менеджмента им. Гуру Нанака, Калькутта)** – 1 неделя (5 дней по 4 ак.ч. в день, всего 20 ак.ч.). Занятия проводятся на английском языке преподавателями Института и включают лекции по международному гостиничному менеджменту и региональным особенностям индустрии гостеприимства в Индии.
5. **Академическая мобильность – стажировка в гостинице категории 5 звезд гостиничной группы Taj / Тадж (Республика Индия)** – 14 дней (практическая стажировка). Стажировка проходит в гостинице категории 5 звезд группы Taj в г. Калькутта “Тадж Бенгал”, где слушатели участвуют в обслуживании гостей, знакомятся с международными стандартами ведения гостиничного бизнеса и практика-ориентированными методами работы.

РАЗДЕЛ 3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Текущая аттестация

Текущая аттестация слушателей осуществляется по модулям 1 и 2 в виде письменного теста.

Примерные задания по промежуточному тестированию:

Промежуточное тестирование по модулю 1.

Перечень вопросов:

1. Когда Республика Индия получила независимость от Великобритании?

- a) 1919 г.
- b) 1947 г.
- c) 1950 г.
- d) 1962 г.

Правильный ответ: b) 1947 г.

2. Как называется основной закон Индии?

- a) Конституция Индии
- b) Кодекс Гандхи
- c) Британская хартия
- d) Акт о независимости

Правильный ответ: a) Конституция Индии

3. Кто является главой государства в Индии?

- a) Премьер-министр
- b) Президент
- c) Король
- d) Верховный судья

Правильный ответ: b) Президент

4. Сколько штатов входит в состав Индии?

- a) 20
- b) 25
- c) 28
- d) 35

Правильный ответ: c) 28

5. Какой город является столицей Индии?

- a) Мумбаи
- b) Нью-Дели
- c) Калькутта
- d) Бангалор

Правильный ответ: b) Нью-Дели

6. Какая отрасль считается одной из ведущих в современной экономике Индии?

- a) Нефтедобыча
- b) Информационные технологии
- c) Судостроение
- d) Текстильное производство

Правильный ответ: b) Информационные технологии

7. Кто из перечисленных лидеров сыграл ключевую роль в движении за независимость Индии?

- a) Джавахарлал Неру
- b) Махатма Ганди
- c) Индира Ганди
- d) Субхас Чандра Бос

Правильный ответ: b) Махатма Ганди

8. Какая религия имеет наибольшее число последователей в Индии?

- a) Ислам
- b) Буддизм
- c) Индуизм
- d) Сикхизм

Правильный ответ: c) Индуизм

9. Какой праздник является одним из самых ярких и узнаваемых в индийской культуре?

- a) Дивали
- b) Рамадан
- c) Ханука
- d) Лой Кратонг

Правильный ответ: a) Дивали

10. Какой язык является одним из официальных языков Индии наряду с английским?

- a) Бенгальский
- b) Тамильский
- c) Хинди
- d) Телугу

Правильный ответ: c) Хинди

Промежуточное тестирование по модулю 2.

Перечень вопросов:

1. Что является основной целью ресторанного обслуживания?

- a) Максимизация прибыли любой ценой
- b) Создание у гостя чувства удовлетворения и комфорта
- c) Быстрая подача блюд без общения с гостем
- d) Продажа как можно большего количества напитков

Правильный ответ: b) Создание у гостя чувства удовлетворения и комфорта

2. Как называется сотрудник, который готовит и подает напитки в ресторане или баре?

- a) Бариста
- b) Бармен
- c) Сомелье
- d) Метрдотель

Правильный ответ: b) Бармен

3. Что входит в основные принципы этикета официанта?

- a) Быстрота и громкость
- b) Вежливость, внимание и тактичность
- c) Минимальное общение с гостями
- d) Строгая экономия времени

Правильный ответ: b) Вежливость, внимание и тактичность

4. Что означает термин *mise en place*?

- a) Приготовление блюд на кухне
- b) Расстановка посуды, приборов и оборудования перед началом работы
- c) Расчет стоимости меню
- d) Заказ продуктов у поставщиков

Правильный ответ: b) Расстановка посуды, приборов и оборудования перед началом работы

5. Какой тип обслуживания предполагает подачу блюд на подносе с левой стороны гостя?

- a) Русское обслуживание
- b) Французское обслуживание
- c) Английское обслуживание
- d) Американское обслуживание

Правильный ответ: b) Французское обслуживание

6. Что делает сомелье в ресторане?

- a) Готовит десерты
- b) Отвечает за выбор и подачу вин
- c) Управляет официантами
- d) Составляет счета гостям

Правильный ответ: b) Отвечает за выбор и подачу вин

7. Как называется документ, в котором прописаны стандарты работы персонала ресторана и порядок обслуживания гостей?

- a) Технологическая карта
- b) Кодекс чести
- c) Стандарт операционных процедур (SOP)
- d) Регламент питания

Правильный ответ: c) Стандарт операционных процедур (SOP)

8. Как следует подавать блюда при обслуживании по правилам этикета?

- a) С правой стороны, левой рукой
- b) С левой стороны, правой рукой
- c) Любой рукой, с любой стороны
- d) С правой стороны, правой рукой

Правильный ответ: b) С левой стороны, правой рукой

9. Какой из видов обслуживания наиболее распространен в современных ресторанах?

- a) Французское обслуживание
- b) Русское обслуживание
- c) Американское обслуживание
- d) Английское обслуживание

Правильный ответ: c) Американское обслуживание

10. Что является важнейшей частью профессионального имиджа официанта?

- a) Энергичный голос
- b) Безупречный внешний вид и опрятная форма
- c) Умение спорить с гостем
- d) Быстрое передвижение по залу

Правильный ответ: b) Безупречный внешний вид и опрятная форма

Шкала оценки выполнения оценочного средства
«Тест промежуточной аттестации» по модулям 1, 2.

Критерии оценки (% правильно выполненных заданий)	Оценка
Выполнено до 50% заданий	зачтено
Выполнено от 51 до 100 % заданий	не зачтено

Форма отчетности и оценивания результатов практики

Форма отчетности:

Дневник производственной практики (стажировки).

Описание формы отчетности:

В ходе прохождения практики студент ведет **Дневник практики**, отражающий:

- календарный план выполнения практических заданий;
- перечень выполненных видов работ и функций, соответствующих программе практики;

Дневник заверяется подписью руководителя практики с кратким отзывом по выполнению работ.

Форма контроля и оценивания:

Зачёт без оценки.

Критерии зачёта:

Практика считается пройденной, если студент:

- выполнил программу практики в полном объёме;
- получил положительный отзыв от руководителя практики.

Практика считается не пройденной, если студент:

- не представил отчетную документацию (Дневник практики);
- выполнил программу практики частично или с нарушением сроков;
- получил отрицательный отзыв или не подтвердил участие в практике.

Форма итогового оценивания:

зачтено / не зачтено

Итоговая аттестация: по завершении программы выдается **сертификат о прохождении обучения**. Форма итоговой аттестации – засчитывание зачетов по освоенной программе и пройденным практикам. Сертификат оформляется в соответствии с локальными нормативами образовательной организации.

РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основная литература

1. История Индии : учебник для студентов высших учебных заведений / Л. Б. Алаев, А. А. Вигасин, А. Л. Сафронова. — Москва : Дрофа, 2010. »
2. «Религия в культуре Древней Индии / А. Л. Панищев. — Курск: ..., 2015. »
3. «Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие / В. Г. Федцов. — 4-е изд., 2016. »
4. «Технология ресторанного сервиса: учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. П. Котова. — СПб: Политехн. ун-т, 2017. »
5. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., Москва: Юрайт, 2018. »

Дополнительная литература

1. «Технология и организация ресторанного дела : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: Инфра-М, 2024. »
2. «Историография истории Индии / Л. Б. Алаев. — М.: Ин-т востоковедения РАН, 2013. »
3. «История Индии (Антонова К.А., Бонгард Левин Г.М. и др.) »
4. «Повседневная жизнь Древней Индии. Быт, религия, культура / Майкл Эдвардс. »

Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru>.

Материально-технические условия реализации программы

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде РМАТ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории РМАТ, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда РМАТ обеспечивает:

доступ к учебным планам, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам модулей;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы;

проведение процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Обучающимся обеспечен удаленный доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в программе и подлежит обновлению (при необходимости).

Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками РМАТ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников РМАТ отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.