

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Трофимов Евгений Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.01.2026 15:16:59

Уникальный программный ключ:

«Российская международная академия туризма»

c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545

СОГЛАСОВАНО:

Первый проректор РМАТ

В.Ю. Питюков

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор РМАТ

Е.Н. Трофимов

**Дополнительная общеразвивающая образовательная программа**

**«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.

# **Рабочая программа**

## **«Международные практики и стандарты гостиничного менеджмента»**

### **1.1. Направленность**

Образовательная программа, реализуемая частным образовательным учреждением высшего образования «Российская международная академия туризма», разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 38.02.02 “Менеджмент” и в соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273, ст. 75). Согласно закону, содержание дополнительных общеразвивающих программ и сроки их обучения определяются рабочей программой, разработанной и утвержденной образовательной организацией. Рабочая программа – составная часть образовательной программы, определяющая перечень дисциплин (модулей), их трудоемкость и последовательность обучения.

Программа направлена на ознакомление студентов с международными практиками гостиничного менеджмента, изучение особенностей индийской культуры и стандартов сервиса.

### **1.2. Актуальность**

Данная образовательная программа направлена на формирование профессиональных навыков и стандартизацию работы персонала гостиницы. Подготовленный персонал способствует максимальной организации процесса обслуживания гостей. Целью данной образовательной программы является приобретение новых и актуальных знаний студентами по своему профилю работы. По окончанию курсов слушателям выдается сертификат.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по образовательной программе**

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми студентом компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

### **1.4. Группа/категория обучающихся для которой программа актуальна.**

К освоению программы допускаются студенты 1-го, 2-го и 3-го курсов обучения.

## 1.5 Универсальные компетенции слушателей и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	ИУК-4.1. Выбирает на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль и средства взаимодействия в общении с деловыми партнерами. ИУК-4.2. Ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном(-ых) языках. ИУК-4.3. Использует диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК-5.1. Имеет базовые представления о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. ИУК-5.2. Понимает необходимость восприятия и учета межкультурного разнообразия общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах.

## 1.6 Общекультурные компетенции слушателей и индикаторы их достижения

Код компетенции	Наименование компетенции	Результаты обучения
ОК-2	Способен понимать культурные различия и проявлять толерантность, уважение и адаптивность при взаимодействии с представителями иных культур	Понимает особенности индийской культуры и их влияние на стандарты гостеприимства; демонстрирует уважение к культурному многообразию; умеет адаптировать профессиональное поведение к межкультурному контексту
ОК-3	Способен анализировать и сопоставлять международные и отечественные практики в области гостиничного менеджмента	Знает современные международные стандарты гостиничного сервиса; умеет проводить сравнительный анализ практик разных стран; обосновывает целесообразность применения зарубежных подходов в российском контексте
ОК-5	Способен к самообразованию, самоорганизации и профессиональному развитию	Проявляет готовность к самостоятельному освоению новых знаний; использует международный опыт для личностного и профессионального роста; способен планировать собственную траекторию развития
ОК-6	Способен применять принципы профессиональной этики и устойчивого развития в сфере гостеприимства	Осознаёт значение этических и экологических аспектов в гостиничном бизнесе; демонстрирует ответственное отношение к качеству сервиса и устойчивому развитию отрасли

**Категория обучающихся:** студенты университета Государственного университета управления (ГУУ), студенты Российской международной академии туризма.

**Форма обучения:** очная. Программа реализуется в рамках культурно-образовательного обмена с Институтом гостиничного менеджмента им. Гуру Нанака (ИГМ) (Республика Индия) на основании Соглашения о сотрудничестве №2стр/03 от 04.02.2025 между Российской международной академией туризма (РМАТ) и ГУУ, а также Договора о сотрудничестве между РМАТ и ИГМ от 15.01.2024.

**Объём учебной нагрузки:** 240 академических часов.

## **Цель и задачи программы:**

Программа предназначена для расширения профессиональных знаний студентов в области международных стандартов гостиничного менеджмента и развития практических навыков обслуживания.

## **Основные задачи программы:**

- Ознакомить слушателей с политическим устройством, культурой, экономикой и историей Индии в качестве основы для понимания международных гостиничных практик и успешного прохождения стажировки в индийских отелях гостиничной группы Тай / Тадж.
- Обучить основам ресторанныго обслуживания и современным стандартам сервиса.
- Развить практические навыки работы в службах гостиничного хозяйства (сервис питания, горничные).
- Получить опыт обучения и стажировки за рубежом (Республика Индия) для закрепления профессиональных компетенций.

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Учебный план**

<b>Номер модуля</b>	<b>Наименование модуля</b>	<b>Объем (ак.ч.)</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>
1	Вводные лекции «Республика Индия: политическое устройство, административное деление, экономика, история, религии и культура»	12	Промежуточный тест
2	Лекции и практические занятия по ресторанныму обслуживанию	8	Промежуточный тест
3	Практические занятия по работе в службах питания и горничных (СПИР и служба горничных)	80	Дневник практики
4	Академическая мобильность – теоретические занятия в Индии (Институт гостиничного менеджмента им. Гуру Нанака, Калькутта	20	-
5	Академическая мобильность – стажировка в гостиничной группе Тай / Тадж (Республика Индия)	120	Дневник практики

## **2.2 Учебная программа**

- 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 ресторанных сервисов, 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 Тадж 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 ресторанныго 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.

Критерий оценки (% выполненных заданий)	Правильно	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 непройденной, 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. Сафонова. — Москва : Дрофа, 2010. »
2. «Религия в культуре Древней Индии / А. Л. Панищев. — Курск: ..., 2015. »
3. «Культура ресторанных сервисов: Учебное пособие / В. Г. Федцов. — 4-е изд., 2016. »
4. «Технология ресторанных сервисов: 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 ресторанных дел : 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.