

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:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545

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

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 окончании 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 Taj / Тадж.
- Обучить основам ресторанного 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

Номер модуля	Наименование модуля	Объем (ак.ч.)	Промежуточная аттестация
1	Вводные лекции «Республика Индия: политическое устройство, административное деление, экономика, история, религии и культура»	12	Промежуточный тест
2	Лекции и практические занятия по ресторанному 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 Taj / 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 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 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. 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.