**ГОРОДСКОЙ ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫЙ КОНКУРС**

**для учащихся 8-11 классов**

**«Туризм, гостиничное дело – искусство организации и общения»**

**Уважаемый участник!**

Предлагаем Вам принять участие в городском профориентационном конкурсе.

Победителями Конкурса становятся участники, набравшие наибольшее количество баллов за выполнение заданий Викторины.

**Для участия в данном конкурсе, просим Вас заполнить следующие поля:**

*Поля, помеченные (\*) для заполнения являются обязательными.*

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Ф.И.О** |  |
| **\* Школа №** |  | **\*Класс** |  | **\* Дата рождения** |  |
| **Контактный телефон** |  |
| **Просим дополнительно ответить на следующие вопросы** |
| **1) Определился ли ты с выбором профессии?** | Да \_\_\_\_\_\_\_ Нет\_\_\_\_\_\_\_Не могу определиться из нескольких вариантов \_\_\_\_\_\_\_ |
| **2) По какой профессии (специальности) ты планируешь обучаться?** | Пожалуйста, укажи, что это за профессия (специальность)  |

**!!! Последний день приема Оргкомитетом бланков ответов 26.01.2017 г. на e.mail:** **profilim2011@mail.ru**

**Прежде чем приступить к выполнению конкурсных заданий,**

**Вам необходимо просмотреть видеоматериал, на который дана ссылка!**

**Ссылки на видеоматериал:**

**1.** [**vk.com/video-93951283\_456239042**](https://vk.com/video-93951283_456239042) **- Гостиничное дело.**

**2.** [**vk.com/video-93951283\_456239043**](https://vk.com/video-93951283_456239043) **- Профессия Бармен.**

**3.** [**vk.com/video-93951283\_456239044**](https://vk.com/video-93951283_456239044) **- Официант - дело тонкое.**

**4.** [**vk.com/video-93951283\_456239045**](https://vk.com/video-93951283_456239045) **- Профессия Менеджер по туризму.**

**5.** [**vk.com/video-93951283\_456239046**](https://vk.com/video-93951283_456239046) **- Профессия Экскурсовод.**

**6.** [**vk.com/video-93951283\_456239047**](https://vk.com/video-93951283_456239047) **- Профессия Ресторатор.**

Если Вы не можете перейти по ссылке, все видеоматериалы размещены в соц.сети ВК

в группе PROFкомпас vk.com/club93951283 в разделе «Видеозаписи».

**Перед заполнением внимательно прочитайте инструкцию.**

***Инструкция:*** *Вам будет предложено ответить на вопросы и зафиксировать Ваши ответы в бланке ответов викторины. В одном случае нужно сделать выбор из нескольких вариантов ответа и зачеркнуть/подчеркнуть правильный вариант, в другом – вписать Ваш ответ в предназначенном для него месте. Если Вы выполняете работу в электронном варианте, то Ваш вариант ответа следует подчеркнуть или, где необходимо, впечатать.*

#### 1. Как называется многоотраслевой комплекс, занимающийся воспроизводством условий для путешествий и отдыха, то есть производством [туристского продукта](http://actravel.ru/tourism_glossary.php?word=432)?

#### ОТВЕТ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### 2. Какой специалист организует туристические поездки?

#### ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

#### 3. Отметьте, кто сопровождает туристов и показывает им достопримечательности страны, города и т.п.:

#### 1. Экскурсовод.

#### 2. Проводник-профессионал.

#### 3. Гид.

**4. Отметьте трудовые обязанности экскурсовода:**

1. Собирать и изучать исторические материалы и документы.

2. Разрабатывать личную технику рассказов и выступлений.

3. Заниматься организацией встреч и комфортного перемещения группы.

4. Выбирать благоприятное место расположения тургруппы для проведения экскурсионных бесед.

5. Читать экскурсионные лекции по культуре и истории.

6. Проводить инструктаж по соблюдению мер предосторожности при осмотре достопримечательностей.

7. Заполнять необходимую экскурсионную документацию.

8. Координировать поведение группы в чрезвычайной ситуации, оказывать первую медицинскую помощь.

9. Организовывать отъезд туристической группы с места экскурсии.

#### 5. В чем разница гида и экскурсовода?

#### Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6. Какая отрасль хозяйственной деятельности предоставляет услуги населению по организации временного проживания?**

А. Жилищно-коммунальное хозяйство В. Бытовое обслуживание населения

Б. Гостиничный бизнес Г. Капитальное строительство

**7. Какое из понятий цивилизации, которое благодаря прогрессу и времени превратилось в мощную индустрию, где работают миллионы профессионалов, создавая все лучшее для потребителей услуг, включает в себя различные сферы деятельности людей – туризм, отдых, развлечения, гостиничный и ресторанный бизнес, общественное питание, экскурсионную деятельность и т.п.?**

А. Индустрия туризма В. Индустрия гостеприимства

Б. Индустрия бытовых услуг Г. Индустрия красоты

**8. Гостеприимство – это общепринятые правила культуры, которые необходимо соблюдать во время встречи гостей, также эти правила подразумевают заботу о госте на протяжении всего времени его присутствия на вашей территории. Допишите русские народные пословицы о гостеприимстве:**

1. Радостный встречей гостей хозяин и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Если нет соли и если нет хлеба, гостей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. На незваного гостя и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Рад или не рад, а сказать – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. Собрался в гости, бери \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. Желанным гостям – теплый привет, для незваных гостей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**9. Какую квалификацию получает выпускник направления подготовки «Гостиничное дело» на факультете «Сервис и реклама» в ФГБОУ ВО «ИГУ»?**

**ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**10. По каким предметам, и какие минимальные баллы 2017 года установлены для поступления в ФГБОУ ВО «ИГУ» по направлению подготовки «Туризм», «Гостиничное дело»:**

**ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**11. Отметьте, в каких организациях и учреждениях может осуществлять профессиональную деятельность выпускник факультета «Сервис и реклама» в ФГБОУ ВО «ИГУ» по направлению подготовки «Гостиничное дело»:**

1. Гостиницы; туристические базы.

2. Пансионаты и другие малые формы размещения.

3. Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны оптовые базы, магазины кулинарии, бистро).

4. Предприятия питания на транспорте (борт-питание, вагоны рестораны).

5. Предприятия жилищно-коммунального хозяйства.

6. Предприятия в сфере социального страхования.

7. Учебные заведения среднего профессионального образования, осуществляющие подготовку в рамках направления «Гостиничное дело».

8. Органы власти, осуществляющие функции по государственному регулированию предприятий.

**12. Что является залогом коммерческого успеха гостиничного предприятия?**

А. Количество номеров в гостинице.

Б. Умение его владельцев предугадать любое возможное желание потенциального клиента.

В. Стоимость услуг гостиничного предприятия.

Г. Количеством сотрудников гостиничного предприятия.

**13. Допишите фразу: «Хороший бизнес делается \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_!»**

**14. Зачастую причина заведомо неудачного обслуживания кроется не в отсутствии какого-либо дорогого оборудования и недостаточном лоске интерьера, а в «ненавязчивом» сервисе. Отметьте, в чем это выражается:**

1. Поведение сотрудников.

2. Внешний вид сотрудников.

3. Знание технологического процесса.

4. Знание иностранного языка в рамках профессии;

5. Знание концепции гостиницы и ее структуры.

**15. С точки зрения квалификационных требований разделите всех сотрудников отеля на три большие группы:**

|  |  |
| --- | --- |
| А. Руководящий состав | 1. Официанты, горничные, швейцары, портье |
| Б. Персонал, работающий с гостями | 2. Инженеры, техники, складские рабочие, стюарды |
| В. Поддерживающие отделы | 3. Администрация отеля, начальники отделов, супервайзеры |

**ОТВЕТ:** А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**16. В чем различия между консьержем и дворецким?**

**ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**17. Отгадайте загадки:**

Напитков многих имя знает,

Коктейлей всех ассортимент.

Всё с полуслова понимает.

Скажите, кто это?

**ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Стол в ресторане накрывает,

Он сервировку чётко знает,

Какой прибор, куда кладут.

Скажите, как его зовут?

**ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**18. Что означает в переводе с английского «бар»?**

**ОТВЕТ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**19. Отметьте профессионально-важные качества бармена:**

1. Аккуратность в работе.

2. Способность к переключениям с одной деятельности на другую.

3. Ручная ловкость.

4. Способность узнавать и различать вкусовые ощущения, вкусовая память.

5. Хороший глазомер.

6. Помехоустойчивость внимания.

7. Кинестетическая память (память движения).

8. Коммуникабельность.

9. Активность.

10. Нервно-эмоциональная устойчивость.

**20. Отметьте, какими навыками и знаниями должен обладать официант**

1. Знание правил сервировки.

2. Знание рецептурных особенностей основных блюд.

3. Знание специфики приготовления и подачи блюд (в своем заведении).

4. Владение тонкостями этикета.

5. Знание ценообразования.

6. Знание сочетания продуктов и напитков.

7. Знание английского языка (для обслуживания класса люкс).

**21. Какой был дресс-код в России в середине ХІХ века для официантов в ресторанах европейского типа?**

А. Деловой костюм, галстук.

Б. Фрак, белый жилет, галстук-бабочка, перчатки.

В. Фартук, белая рубашка, брюки (юбка).

**22. Как называется создатель, владелец ресторана, который разработал концепцию заведения и воплотил ее в соответствии с планом? (Он одновременно является менеджером, маркетологом и управляющим, обладающий креативным мышлением, эстетическим вкусом, следит за тенденциями рынка).**

**ОТВЕТ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**23. Главная задача ресторатора — сделать заведение популярным, востребованным и прибыльным. Для этого необходимо превратить случайных посетителей в постоянных клиентов. Отметьте, от каких качеств ресторатора зависит успех в ресторанном бизнесе?**

1. Креативное мышление.

2. Творческое начало.

3. Устойчивость к стрессовым ситуациям.

4. Умение планировать.

5. Способность к организаторской деятельности.

6. Отменная память.

**24. С какой даты ресторанное дело в России стало развиваться как цивилизованный бизнес?
ОТВЕТ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**25. Что является самым престижным достижением ресторатора и шеф-повара в ресторанном рейтинге?**

**ОТВЕТ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Благодарим за участие!**