

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования "Пермский
государственный национальный исследовательский
университет"**

Кафедра туризма

Авторы-составители: **Волк Елена Николаевна
Овчинникова Ирина Геннадьевна**

Рабочая программа дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА
Код УМК 80313

Утверждено
Протокол №10
от «06» мая 2020 г.

Пермь, 2020

1. Наименование дисциплины

Организация гостиничного хозяйства

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в вариативную часть Блока « Б.1 » образовательной программы по направлениям подготовки (специальностям):

Направление подготовки: **43.03.01** Сервис
направленность Социально-культурный сервис

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины **Организация гостиничного хозяйства** у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

43.03.01 Сервис (направленность : Социально-культурный сервис)

ПК.5 Способен обеспечивать предоставление качественных персональных услуг в сфере гостеприимства и туризма

Индикаторы

ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг

4. Объем и содержание дисциплины

Направления подготовки	43.03.01 Сервис (направленность: Социально-культурный сервис)
форма обучения	очная
№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины	7
Объем дисциплины (з.е.)	3
Объем дисциплины (ак.час.)	108
Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:	42
Проведение лекционных занятий	28
Проведение практических занятий, семинаров	14
Самостоятельная работа (ак.час.)	66
Формы текущего контроля	Входное тестирование (1) Защищаемое контрольное мероприятие (2) Итоговое контрольное мероприятие (1)
Формы промежуточной аттестации	Зачет (7 триместр)

5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины

Организация гостиничного хозяйства. Первый семестр

В программе дисциплины последовательно рассматриваются эволюционное развитие гостиничного рынка услуг в совокупности с туризмом. Изучаются общие принципы и методы проектирования гостиничных услуг. Раскрываются особенности организационного построения систем управления гостиничными предприятиями. Особое внимание уделяется человеческому фактору в организации и технологии обслуживания в гостиницах.

Введение

Входной контроль по дисциплине проводится на первом лекционном занятии с целью выявления первичных знаний у студентов о предмете, а также мотивации его изучения. Также проверяются остаточные знания по дисциплинам "Основы гостеприимного сервиса", "Основы маркетинга и менеджмента в туризме"

Теория гостиничного бизнеса

В данном разделе изучаются основные категории и понятия в гостиничном бизнесе (гостиничная индустрия, средство размещения, гостиница, уровень загрузки номерного фонда, вместимость и др.). Модели гостеприимства. Эффективность управления гостиничным предприятием. Прототипы современных гостиниц. Возникновение первых постоянных дворов в древнем Риме. Частные гостиницы средневековой Англии. Монастыри как гостиничные предприятия. Развитие гостиничной индустрии в Европе и Америке (конец XIX –начало XX в.). Предпосылки развития гостиничного дела в России. Туризм и гостиничная индустрия в дореволюционный период. Развитие гостиничного сектора в советский период. Акционирование и приватизация гостиниц в перестроечный период. Иностраный капитал в российском гостиничном бизнесе. Организаторы гостиничного бизнеса (знаменитые отельеры). Классификация средств размещения. Системы классификации гостиниц. Система классификации международных гостиничных цепей. Система категоризации средств размещения в РФ. Классификация гостиничных номеров. Международные гостиничные компании и сети. Российские гостиничные компании и цепи.

Управление гостиничным предприятием

Изучаются общие принципы и методы проектирования гостиничных услуг. Раскрываются особенности организационного построения систем управления гостиничными предприятиями. Особое внимание уделяется человеческому фактору в организации и технологии обслуживания в гостиницах.

Организация работы основных служб гостиницы

Формы управления гостиничным комплексом: контракт на управление, договор аренды, договор франчайзинга, лизинг, кондоминиум, таймшер. Виды организационных структур гостиничных предприятий. Главные действующие лица в отеле. Управляющий отелем: обязанность, личные качества, ведущие характеристики, специальные требования. Группа исполнительных директоров: обязанности, ответственность. Службы отеля: состав и функции. Основные, вспомогательные и дополнительные службы гостиниц. Иерархия управления в гостинице. Высшее звено управления и его ответственность. Менеджеры среднего звена, их полномочия и ответственность. Низовое звено управления – исполнители различных работ. Исполнительный комитет в крупных отелях. Этапы гостевого цикла. Работа служб гостиницы на каждом из этапов.

Организация работы дополнительных и вспомогательных служб гостиницы

Затраты в гостиничном бизнесе: структура, классификация затрат. Ценообразование в гостинице: цели, методы, принципы. Управление затратами гостиницы. Маржинальная прибыль и точка безубыточности. Оценка и измерение эффективности гостиничных услуг. Оптимизация гостиничных услуг.

Итоговое контрольное мероприятие

Итоговое контрольное мероприятие проводится в форме теста 30 вопросов по материалам лекционных и практических занятий.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины требует систематического изучения всех тем в той последовательности, в какой они указаны в рабочей программе.

Основными видами учебной работы являются аудиторские занятия. Их цель - расширить базовые знания обучающихся по осваиваемой дисциплине и систему теоретических ориентиров для последующего более глубокого освоения программного материала в ходе самостоятельной работы. Обучающемуся важно помнить, что контактная работа с преподавателем эффективно помогает ему овладеть программным материалом благодаря расстановке необходимых акцентов и удержанию внимания интонационными модуляциями голоса, а также подключением аудио-визуального механизма восприятия информации.

Самостоятельная работа преследует следующие цели:

- закрепление и совершенствование теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях;
- формирование навыков подготовки текстовой составляющей информации учебного и научного назначения для размещения в различных информационных системах;
- совершенствование навыков поиска научных публикаций и образовательных ресурсов, размещенных в сети Интернет;
- самоконтроль освоения программного материала.

Обучающемуся необходимо помнить, что результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем во время проведения мероприятий текущего контроля и учитываются при промежуточной аттестации.

Обучающимся с ОВЗ и инвалидов предоставляется возможность выбора форм проведения мероприятий текущего контроля, альтернативных формам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Предусматривается возможность увеличения в пределах 1 академического часа времени, отводимого на выполнение контрольных мероприятий.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

При проведении текущего контроля применяются оценочные средства, обеспечивающие передачу информации, от обучающегося к преподавателю, с учетом психофизиологических особенностей здоровья обучающихся.

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

При самостоятельной работе обучающимся следует использовать:

- конспекты лекций;
- литературу из перечня основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- текст лекций на электронных носителях;
- ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимые для освоения дисциплины;
- лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение из перечня информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная:

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

<https://www.urait.ru/bcode/430919>

2. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

<http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://www.urait.ru/bcode/432903>

Дополнительная:

1. Коммуникации в гостиничном бизнесе : учебное пособие / составители Л. А. Васильева [и др.]. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0386-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/76813.html>

2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://www.urait.ru/bcode/446040>

9. Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

[http:// www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru) Frontdesk.ru

<http://prohotel.ru/> Prohotel

<https://классификация-туризм.рф/displayAccommodation/search> Федеральный перечень туристских объектов: база данных

<https://xn----7sba3acabldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/displayAccommodation/index> База данных по классифицированным объектам

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс по дисциплине **Организация гостиничного хозяйства** предполагает использование следующего программного обеспечения и информационных справочных систем:

Офисный пакет приложений «LibreOffice», ALT Linux;

презентационные материалы (слайды по темам лекционных и практических занятий);

доступ в режиме on-line в Электронную библиотечную систему (ЭБС)

доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

ПО на ноутбук: ОС «Альт Образование» (Договор № ДС 003–2020).

При освоении материала и выполнения заданий по дисциплине рекомендуется использование материалов, размещенных в Личных кабинетах обучающихся ЕТИС ПГНИУ (**student.psu.ru**).

При организации дистанционной работы и проведении занятий в режиме онлайн могут использоваться:

система видеоконференцсвязи на основе платформы BigBlueButton (<https://bigbluebutton.org/>).

система LMS Moodle (<http://e-learn.psu.ru/>), которая поддерживает возможность использования текстовых материалов и презентаций, аудио- и видеоконтент, а так же тесты, проверяемые задания, задания для совместной работы.

система тестирования Indigo (<https://indigotech.ru/>).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория для лекционных занятий, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для практических занятий, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для самостоятельной работы, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещения Научной библиотеки ПГНИУ

Аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Помещения научной библиотеки ПГНИУ для обеспечения самостоятельной работы обучающихся:

1. Научно-библиографический отдел, корп.1, ауд. 142. Оборудован 3 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

2. Читальный зал гуманитарной литературы, корп. 2, ауд. 418. Оборудован 7 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

3. Читальный зал естественной литературы, корп.6, ауд. 107а. Оборудован 5 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

4. Отдел иностранной литературы, корп.2 ауд. 207. Оборудован 1 персональным компьютером с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

5. Библиотека юридического факультета, корп.9, ауд. 4. Оборудована 11 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

6. Читальный зал географического факультета, корп.8, ауд. 419. Оборудован 6 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

Все компьютеры, установленные в помещениях научной библиотеки, оснащены следующим программным обеспечением:

Операционная система ALT Linux;

Офисный пакет Libreoffice.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

**Фонды оценочных средств для аттестации по дисциплине
Организация гостиничного хозяйства**

**Планируемые результаты обучения по дисциплине для формирования компетенции.
Индикаторы и критерии их оценивания**

ПК.5

Способен обеспечивать предоставление качественных персональных услуг в сфере гостеприимства и туризма

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг</p>	<p>Знает особенности исторических этапов развития отечественного и зарубежного гостиничного бизнеса, основные современные тенденции развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом. Умеет выявить основные характерные черты каждого из этапов. Владеет навыками определения класса гостиницы на основе заданных характеристик.</p>	<p align="center">Неудовлетворител</p> <p>Не имеет представления об исторических этапах развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом; не знает принципы классификации функциональных областей (подразделений) гостиничного предприятия; не может сформулировать современных тенденций развития гостиничного бизнеса.</p> <p align="center">Удовлетворительн</p> <p>Имеет слабое представление о системах классификации гостиниц в России и за рубежом; имеет представление о некоторых современных тенденциях развития гостиничного бизнеса. Определяет категорию гостиницы по заданным характеристикам, при этом допускает 1-2 существенные и 2-3 несущественные ошибки. Не умеет определять категорию гостиницы по заданным характеристикам. Затрудняется определить требования, предъявляемые к тому или иному классу гостиницы.</p> <p align="center">Хорошо</p> <p>Имеет представление о системах классификации гостиниц в России и за рубежом; знает основные современные тенденции развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом; ориентируется в исторических этапах развития отечественного и зарубежного гостиничного бизнеса. Умеет определять категорию гостиницы по заданным характеристикам, при этом допускает 1-2 незначительные ошибки.</p> <p align="center">Отлично</p> <p>Знает системы классификации гостиниц в</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>России и за рубежом и может перечислить основные; знает основные современные тенденции развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом; знает особенности исторических этапов развития отечественного и зарубежного гостиничного бизнеса. Умеет определять категорию гостиницы по заданным характеристикам. Самостоятельно определяет требования, предъявляемые к тому или иному классу гостиницы.</p>
<p>ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг</p>	<p>Знает процессы обслуживания в гостиничном предприятии, функции отдельных структурных подразделений гостиницы и должности сотрудников в каждом из них. Умеет разработать организационную структуру управления гостиничным предприятием</p>	<p style="text-align: center;">Неудовлетворител</p> <p>Не имеет никакого представления об организации работы гостиничного предприятия; не знает базовых определений в гостиничной сфере; не знает критерии классификации гостиничных предприятий; не знает принципы классификации функциональных областей (подразделений) гостиничного предприятия; не умеет разработать организационную структуру управления гостиничным предприятием.</p> <p style="text-align: center;">Удовлетворительн</p> <p>Имеет слабое представление об организации работы гостиничного предприятия; знает 3-4 базовых определений в гостиничной сфере; знает 3-4 критерия классификации гостиничных предприятий; знает о принципах классификации функциональных областей (подразделений) гостиничного предприятия, но не умеет разработать организационную структуру управления гостиничным предприятием.</p> <p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Имеет представление об организации работы гостиничного предприятия; знает 6-8 базовых определений в гостиничной сфере; знает 6-7 критериев классификации гостиничных предприятий; имеет представление о системах классификации гостиниц в России и за рубежом; знает о принципах классификации функциональных областей (подразделений) гостиничного предприятия, умеет разработать</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>организационную структуру управления гостиничным предприятием, но затрудняется в перечислении функций отдельных структурных подразделений гостиницы.</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Имеет полное представление об организации работы гостиничного предприятия; знает более 10 базовых определений понятий в гостиничной сфере; знает более 8 критериев классификации гостиничных предприятий; имеет представление о системах классификации гостиниц в России и за рубежом и может перечислить основные; знает о принципах классификации функциональных областей (подразделений) гостиничного предприятия, умеет разработать организационную структуру управления гостиничным предприятием, свободно перечисляет функции отдельных структурных подразделений гостиницы и должности сотрудников в каждом из них.</p>
<p>ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг</p>	<p>Знает структуру доходов и расходов гостиничного предприятия; умеет рассчитать точку безубыточности; умеет принять необходимое управленческое решение в области финансовой политики гостиничного предприятия. Владеет навыками формирования пакета гостиничных услуг в соответствии с требованиями потребителя с применением современных технологий.</p>	<p style="text-align: center;">Неудовлетворител</p> <p>Не имеет представления о источниках доходов и расходов гостиничного предприятия; Не имеет представления о безубыточности бизнеса; Не умеет рассчитать по предложенным параметрам точку безубыточности гостиничного предприятия.</p> <p style="text-align: center;">Удовлетворительн</p> <p>Может перечислить основные источники доходов гостиницы (2-3) и основные направления использования финансовых ресурсов гостиницы (2-3); может сформулировать по сути определение безубыточности бизнеса; имеет представление об основных методах расчета точки безубыточности, но затрудняется их сформулировать; не может принять управленческое решение в области финансовой политики гостиничного предприятия на основе расчетов по конкретному примеру.</p> <p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Может перечислить основные источники</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>доходов гостиницы (4-5) и основные направления использования финансовых ресурсов гостиницы (4-5); может сформулировать по сути определение безубыточности бизнеса; имеет представление об основных методах расчета точки безубыточности и может их сформулировать; допускает незначительные погрешности в расчетах показателей финансовой деятельности гостиницы (в конкретном примере).</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Свободно перечисляет более 6 источников доходов и более 6 направлений расходования средств гостиничного предприятия; умеет рассчитать точку безубыточности в гостинице двумя способами в двух единицах измерения; принимает управленческое решение в области финансовой политики предприятия на основе верных расчетов показателей хозяйственно-финансовой деятельности.</p>

Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Схема доставки : Базовая

Вид мероприятия промежуточной аттестации : Зачет

Способ проведения мероприятия промежуточной аттестации : Оценка по дисциплине в рамках промежуточной аттестации определяется на основе баллов, набранных обучающимся на контрольных мероприятиях, проводимых в течение учебного периода.

Максимальное количество баллов : 100

Конвертация баллов в отметки

«отлично» - от 81 до 100

«хорошо» - от 61 до 80

«удовлетворительно» - от 50 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 50 балла

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
Входной контроль	Введение Входное тестирование	Основные положения маркетинга и менеджмента в туризме и сервисе
ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг	Теория гостиничного бизнеса Защищаемое контрольное мероприятие	Знания об истории развития отечественного и зарубежного гостиничного бизнеса. Знания современных тенденций развития гостиничного бизнеса.
ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг	Организация работы основных служб гостиницы Защищаемое контрольное мероприятие	Умение разработать организационную структуру управления гостиничным предприятием, определить функции отдельных структурных подразделений гостиницы и должности сотрудников
ПК.5.3 Организует процессы обслуживания, ориентируясь на потребности заказчика туристско-рекреационных услуг	Итоговое контрольное мероприятие Итоговое контрольное мероприятие	Знание: исторических этапов развития отечественного и зарубежного гостиничного бизнеса, основные современные тенденции развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом: организации работы гостиничного предприятия; типов организационных структур управления гостиничным предприятием; функций отдельных структурных подразделений гостиницы; структуры доходов и расходов гостиничного предприятия.

Спецификация мероприятий текущего контроля

Введение

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **0**

Проходной балл: **0**

Показатели оценивания	Баллы
Тест состоит из 10 вопросов, каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально возможный балл - 10	10
Проходной балл -5	5

Теория гостиничного бизнеса

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **15**

Показатели оценивания	Баллы
Выделяет исторические этапы развития гостеприимства, знает их характеристику. Ориентируется в этапах исторического развития гостеприимства и умеет применять знания в профессиональной деятельности. Отвечает на 5 и более дополнительных вопросов.	30
Умеет выявить и представить ключевые элементы истории гостеприимства, отвечает на 1-3 дополнительных вопроса	15

Организация работы основных служб гостиницы

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **40**

Проходной балл: **20**

Показатели оценивания	Баллы
Знание организации работы гостиничного предприятия Владение базовой терминологией в гостиничной сфере Умение охарактеризовать гостиницу более чем по 8 критериям классификации гостиничных предприятий. Умение разработать организационную структуру управления гостиничным предприятием. Знание функций отдельных структурных подразделений гостиницы и должности сотрудников в каждом из них.	40
Знание организации работы гостиничного предприятия. Умение охарактеризовать гостиницу менее чем по 8 критериям классификации гостиничных предприятий. Владение базовой терминологией в гостиничной сфере. Проходной балл - 20	20

Итоговое контрольное мероприятие

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **15**

Показатели оценивания	Баллы
Каждый правильный ответ на вопросы теста оценивается в 1 балл	30
Проходной балл назначается за 15 правильных ответов	15