

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ»

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. ректора

В.В. Строев

16 ноября 2015 г.

**ПРОГРАММА  
КОМПЛЕКСНОГО ВСТУПИТЕЛЬНОГО  
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЭКЗАМЕНА  
«ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

для поступающих на образовательные программы магистратуры  
по направлению подготовки **43.04.03 Гостиничное дело**

## **1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЭКЗАМЕНА**

Цель экзамена — отобрать подготовленных абитуриентов для обучения в магистратуре по направлению 43.04.03 « Гостиничное дело».

Продолжительность экзамена 90 минут.

Результаты экзамена оцениваются по стобальной шкале (100 баллов).

Вопросы для ответов представлены на специальном тестовом бланке. В соответствии с прилагаемой к нему инструкцией, представленной на обороте титульного листа работы, ответы размещаются только в специально отведённом на бланке месте.

Во время экзамена абитуриентам запрещается пользоваться мобильными телефонами и любым другим электронным оборудованием.

Обращаем внимание поступающих на то, что черновики экзаменационной работы ни во время её проверки, ни во время апелляции не рассматриваются.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ ПРОГРАММЫ**

### **Гостиничная деятельность как важная часть туристского бизнеса**

#### **Тема 1. СУЩНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ: ГОСТИНИЦА, СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ, ТУРИЗМ, ТУРИСТСКАЯ И ГОСТИНИЧНАЯ УСЛУГИ**

Гостиничная услуга и ее основные характеристики. Основные и дополнительные гостиничные услуги. Специфика управления средствами размещения. Гостиница как комфортабельное средство размещения туристов. Факторы, определяющие характер поведенческих особенностей потребителя гостиничных услуг. Принципы гостеприимства.

#### **Тема 2. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ, ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

Состояние мирового и российского гостиничного рынка и основные факторы их развития (политические, экономические, социально-демографические, культурно-познавательные, научно-технические и др.). Малые гостиницы и их роль в развитии индустрии гостеприимства. Конкурентная стратегия и конкурентоспособность гостиничных услуг.

### **Гостиничный комплекс как объект управления**

#### **Тема 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

История становления и развития гостиничного дела. Этапы развития индустрии гостеприимства. Системы классификаций и типология гостиниц и

других средств размещения. Стандарты обслуживания гостей и их виды. Функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения;

#### **Тема 4. ГОСТИНИЧНАЯ СРЕДА И ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ ГОСТИНИЦЕЙ**

Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда гостиниц, требования к функциональным помещениям гостиниц, инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Алгоритм организации гостиничного дела; основные (контактные) и неконтактные службы гостиницы.

#### **Тема 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ И ВАЖНЕЙШИЕ ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЦЫ**

Организация работы и технологии службы приема и регистрации. Организация работы и технологии службы эксплуатации номерного фонда. Организация работы сервисной службы. Организация обслуживания на жилых этажах гостиницы. Организация обслуживания гостей питанием; организация работы анимационной службы; организация работы службы безопасности; организация предоставления дополнительных услуг в гостинице; организация работы хозяйственной службы; организация работы инженерно-технической службы; структура управления гостиницей; требования к обслуживающему персоналу.

#### **Тема 6. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Законодательная и нормативная база государственного регулирования сферы гостеприимства Российской Федерации. Международные гостиничные правила, их содержание и основное назначение. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные виды договоров в гостиничном бизнесе.

#### **Тема 7. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ФОРМЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Соглашения о франчайзинге. Контракты на управление. Контракты по маркетингу. Совместные предприятия. Их преимущества и недостатки. Консорциумы и ассоциации в индустрии гостеприимства и их роль. Международный опыт управления многофункциональными гостиничными комплексами и цепями.

#### **Тема 8. ВНУТРИФИРМЕННОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

Система планов гостиничного предприятия. Текущий план гостиницы. Показатели текущего планирования и порядок его формирования. Содержание

и порядок разработки плана маркетинга. Планирование эксплуатационной программы гостиницы. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда (фонда рабочего времени, численности персонала гостиницы, фонда заработной платы). Планирование издержек гостиничного предприятия. Планирование финансовых результатов деятельности. Прибыль и порядок ее распределения. Показатели финансового плана.

### **Тема 9. БЕЗОПАСНОСТЬ В ОТЕЛЯХ**

Требования по безопасности жизненной деятельности в гостиницах. Безопасность жизни и здоровья проживающих, сохранность их имущества. Экологические условия. Пожарная безопасность. Планы действий персонала и постояльцев в чрезвычайных ситуациях. Системы противопожарной защиты. Мировой опыт обеспечения безопасности в гостинице. Охрана труда в гостиничном комплексе. Проектирование службы безопасности в отеле и её оснащение.

### **Маркетинг индустрии гостеприимства**

#### **Тема 10. ОРГАНИЗАЦИЯ МАРКЕТИНГОВОЙ РАБОТЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Процесс маркетингового исследования на предприятиях индустрии гостеприимства. Выбор стратегии маркетинга. Маркетинговая работа с потребителями гостиничных услуг. Интернет в маркетинговой деятельности гостиниц. Продажи, техника продаж и дистрибуция в электронных системах бронирования.

#### **Тема 11. ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА И ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Факторы, формирующие цену гостиничных услуг. Выбор метода ценообразования. Тарифы и тарифная политика. Законодательство в отношении ценообразования в индустрии гостеприимства. Международный опыт предприятий индустрии гостеприимства в привлечении клиентов (ценовая дискриминация, система натурального вознаграждения клиента).

#### **Тема 12. РЕКЛАМА В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Традиции рекламной деятельности. Связь рекламы со смежными понятиями: агитация, воспитание, привитие хорошего вкуса и т.п. Основные виды рекламы. Каналы распространения рекламы. Креатив в рекламе — возможности новаторства и творчества. Средства и приемы рекламного стиля. Художественно-изобразительные средства рекламы. Композиция рекламы.

#### **Тема 13. ПАБЛИК РЕЛЕЙШНЗ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

Определение публичных отношений и ее особенности в деловой, политической, академической и другой среде. Коммуникационная среда предприятия; виды коммуникаций. Реляционные и информационные типы сообщений в управленческих коммуникациях. Модели принятия решений в процессе переговоров. Организация программ и компаний публичных отношений в мезосреде фирмы. Макросреда фирмы; цели и задачи. Макроимидж фирмы. Средства массовой коммуникации, их классификация и назначение.

## **Информационное обеспечение гостиничной деятельности**

### **Тема 14. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Документ и системы документации; управленческая документация. Составление и оформление основных документов: договоров, контрактов, приказов, служебных записок, протоколов, актов. Организация документооборота; систематизация документов, номенклатура для их формирования и хранения; современные способы и техника создания документов. Правила и формы коммерческой переписки с зарубежными партнерами.

### **Тема 15. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Работа с поисковыми системами (yandex, google). Работа с информационными хранилищами, с геоинформационными системами, с системами электронной коммерции. Безопасность работы в сети интернет. Работа с системами бронирования в туризме. Техническое, программное и юридическое обеспечение туристского бизнеса в Интернете. Жизненный цикл информационной системы. Методики моделирования предметной области: IDEF0, IDEF3, DFD, ERD, UML. ERP-системы, применяемые в гостиничном деле.

## **Управление персоналом индустрии гостеприимства**

### **Тема 16. ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

Анализ потребности в персонале и профессиональных компетенциях кадров. Роль должностной инструкции в управлении кадрами. Договорная основа трудовых отношений. Цели, эффективность и политика управления персоналом. Планирование, найм, адаптация персонала. Подготовка и продвижение персонала. Мотивация персонала в индустрии гостеприимства. Система повышения квалификации и переподготовки кадров для индустрии гостеприимства. Основные элементы корпоративной культуры и стиля управления гостиницей.

## **Тема 17. ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ ПЕРСОНАЛА В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Выявление потребностей и запросов гостя. Влияние персонала на потребности и запросы гостя. Сущность конфликта и его структура. Техника управления конфликтом. Стресс-менеджмент в индустрии гостеприимства.

## **Тема 18. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ**

Понятие профессиональной этики. Управленческая этика. Этика работника сферы обслуживания. Понятие международного протокола и делового этикета. Требования современного этикета. Этикет делового человека. Культура одежды делового человека. Поведение в общественных местах. Национальные особенности делового общения: Деловая культура стран Северной Америки; Европейская деловая культура; Деловая культура Востока и Арабских стран; Российская деловая культура.

### **Комплексная гостиничная услуга**

## **Тема 19. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Классификация предприятий питания. Особенности работы предприятий питания при гостинице. Дизайн ресторана. Требования к меню ресторана. Виды обслуживания. Деятельность банкетной службы. Служба обслуживания в номерах. Одно-, двух- и трехразовое питание. Буфеты и бары. Шведский стол и заказное меню. Организация работы торгового зала гостиничного ресторана. Банкеты и фуршеты. Бизнес-ланчи. Семейные обеды. Кофе-брейк. Чайные столы. Функции метрдотеля (администратора). Вина и напитки. Особенности национальной кухни

## **Тема 20. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ**

Предпосылки анимационной деятельности. Проектирование анимационной деятельности в гостиничных программах. Инфраструктура анимации. Сущность и состав анимационной индустрии. Драматургия и режиссура как основа анимационной деятельности. Моделирование анимационной деятельности. Анимационные программы в индустрии гостеприимства.

### **Результативность гостиничной деятельности**

## **Тема 21. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Финансово-экономические показатели эффективности работы предприятий индустрии гостеприимства. Оценка эффективности работы

гостиничного комплекса и его ключевых служб. Рекомендации по повышению эффективности и производительности работы гостиничных комплексов.

## **Тема 22. КАЧЕСТВО ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

Три уровня контроля качества в гостинице (гостевые анкеты, учет и анализ жалоб и пожеланий гостей, инспекции аудиторов). Качество как фактор успеха предприятия. Разработка системы качества и контроля на предприятии сферы услуг. Методики разработки систем качества в гостиничном бизнесе. Создание и внедрение систем качества. Создание корпоративной культуры и плана самоконтроля. Внедрение стандартов технического и функционального качества обслуживания. Ответственность за качество гостиничных услуг.

## **Тема 23. СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

Исторические основы развития стандартизации и сертификации. Международная организация по стандартизации (ИСО). Основные цели и объекты сертификации. Схемы и системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Правила и порядок проведения сертификации. Органы по сертификации и испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий. Сертификация гостиничных услуг.

### **3. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

#### *Основная*

1. Гостиничное дело / [М. И. Васильев и др.] ; под ред. Н. М. Мышьяковой, С. Г. Шкуропат ; М-во образования и науки Российской Федерации, Федеральное гос. бюджетное образовательное учреждение высш. проф. образования "Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т" Санкт-Петербург : Изд-во Санкт-Петербургского гос. экономического ун-та , 2014. - 232 с.
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учеб. пособие / А. Д. Чудновский (ГУУ) , М. А. Жукова (ГУУ) , Ю. М. Белозерова (ГУУ) , Е. Н. Кнышова - М. : ФОРУМ , 2011. - 399 с.
3. Информационные технологии управления в туризме Чудновский, А. Д. Информационные технологии управления в туризме : учеб. пособие / А. Д. Чудновский (ГУУ) , М. А. Жукова (ГУУ) - 4-е изд., стер. - М. : КНОРУС , 2011. - 101 с.
4. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. – М.: Дашков и К°, 2015. – 202 с.
5. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с.

6. Синяева И.М. Маркетинг услуг : учебник [Электронный ресурс] / И.М. Синяева, О.Н. Романенкова, В.В. Синяев ; под ред. Л.П. Дашков. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 252 с.
7. Корнеев Н.В. Технологии гостиничной деятельности / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева. – М.: Академия , 2015. – 283 с.
8. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах / А. В. Сорокина. - М. : Альфа-М , 2013. - 303 с.

### *Дополнительная*

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. – М.: Академия , 2014. – 223 с.
2. Баранова А.Ю. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 142 с.
3. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 224 с.
4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения / И. С. Барчуков [и др.]. – М.: 2014. - 166 с.
5. Гостиничный менеджмент / [Дмитриева Н. В. и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М , 2015. - 351 с.
6. Информационные технологии в туризме / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик, Н.В. Боченина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 336 с.
7. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта / Е. И. Мазилкина. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М , 2014. - 206 с
8. Никитина О.А. Маркетинг гостиничных услуг / О. А. Никитина ; М-во образования и науки Российской Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т Санкт-Петербург : Изд-во Политехнического ун-та , 2014. - 255 с.
9. Организация гостиничного хозяйства / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с.
10. Погодина В.Л. География туризма / В.Л. Погодина, И.Г. Филиппова; под ред. Е.И. Богданова. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.
11. Чудновский А.Д. Теория и методология социально-экономических исследований в туристской индустрии / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. В. Кормишова. – М.: КноРус , 2014. - 478 с.
12. Экономика отрасли туризм / Е.И. Богданов, Е.С. Богомолова, В.П. Орловская; Под ред. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. – 318 с.

## **ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ**



<b>А. Выберите правильный ответ (ответы) и отметьте их. В предложенных тестах допускается множественный вариант ответов на поставленные вопросы. Каждый вопрос оценивается в три балла.</b>			
<b>№</b>	<b>Вопросы</b>	<b>Ответы</b>	<b>Баллы</b>
<b>А1</b>	<b>Основной услугой гостиниц является</b>	а) услуга размещения; б) услуга питания; в) услуги фитнес-клуба; г) услуги горничной.	
<b>А2</b>	<b>Кто именно занимается совершенствованием экологических аспектов индустрии гостеприимства:</b>	а) гостиницы и гостиничные комплексы б) местные органы и гостиничные ассоциации в) национальные органы и ассоциации по туризму	
<b>А2</b>	<b>Кто именно занимается совершенствованием ценовой политики гостиниц и гостиничных комплексов</b>	а) гостиницы и гостиничные комплексы б) местные органы и гостиничные ассоциации в) национальные органы и ассоциации гостиничной индустрии	
<b>А3</b>	<b>На сколько категорий делятся все средства размещения туристов?</b>	а) одну; б) две; в) три; г) четыре; д) пять.	
<b>А4</b>	<b>Высшей целью деловой активности в индустрии гостеприимства служит</b>	а) повышение доходов гостиницы б) удовлетворение потребностей посетителя в) полное использование номерного фонда г) обеспечение ночевки посетителя	
<b>А5</b>	<b>Гостиницы с количеством номеров до 30 – это:</b>	а) малая гостиница; б) семейная гостиница; в) эконом-класса.	

<b>А6</b>	<b>С какого времени в мире начали формироваться гостиничные цепи?</b>	а) с первой четверти XIX в.; б) с начала XVIII в.; в) с конца XIX в.; г) с начала XIX в.; д) с середины XIX в.	
<b>А7</b>	<b>В чем заключается сложность организации обслуживания клиентов гостиниц?</b>	а) в большой номенклатуре работ; б) в количестве гостей; в) в содержании культурных программ; г) в состоянии инфраструктуры; д) в разнообразии сервиса.	
<b>А8</b>	<b>Как называются любые объекты, которые предоставляют туристам эпизодически или регулярно место для ночевки (обычно в помещении)?</b>	а) кемпинги; б) мотели; в) отели; г) средства размещения; д) гостиницы.	
<b>А9</b>	<b>Как определяется единовременная вместимость гостиницы?</b>	а) по количеству номеров; б) по пропускной способности; в) располагаемыми местами; г) по числу постоянных мест; д) по жилой площади.	
<b>В. Выберите правильный ответ (ответы) и отметьте их. В предложенных тестах допускается множественный вариант ответов на поставленные вопросы. Каждый вопрос оценивается в шесть баллов.</b>			
<b>№</b>	<b>Вопросы</b>	<b>Ответы</b>	<b>Баллы</b>

<b>В1</b>	Технологический процесс оказания гостиничной услуги включает в себя:	а) все ответы верны б) встречу гостя; регистрацию, удовлетворение культурных запросов, спортивное, оздоровительное и фитнесобслуживание. в) оформление документов и размещение гостя; г) оформление выезда, проводы при отъезде; д) обслуживание в номере; обслуживание при предоставлении услуг питания.	
<b>В2</b>	<b>Какие категории отелей практически отсутствуют в России? (2 позиции)</b>	а) отели «люкс»; б) мотели; в) отели для постоянного проживания; г) таймшерные отели; д) отели вблизи аэропортов	
<b>В3</b>	<b>По каким признакам классифицируются номера гостиниц?</b>	а) по комфортности; б) по числу мест, комнат, площади, мебелировке; в) по дизайну интерьера; г) по расположению; д) по этажности	
<b>В4</b>	<b>Какие средства размещения относятся к нетрадиционным:</b>	а) горные шале; б) охотничьи домики; в) бунгало; г) средневековые замки; д) подводные лодки; е) ледяные отели	
<b>В5</b>	<b>В какое время в гостиничном деле начал преуспевать Конрад Хилтон?</b>	а) в 60-х годах 20 в.; б) в 50-х годах 20 в.; в) в 40-х годах 20 в.; г) в 20-х годах 20 в.; д) в 30-х годах 20 в.	

<b>В6</b>	<b>Наибольшее внимание при составлении концепции гостиницы следует уделять</b>	а) маркетингу; б) санитарно-гигиеническим нормам, требованиям; в) подбору персонала; г) безопасности жизнедеятельности; д) инфраструктуре гостиничного здания	
<b>В7</b>	<b>Разделение труда персонала гостиницы означает:</b>	а) обособление различных видов труда и закрепление их за участниками производственного процесса; б) обеспечение организации планирования и эффективного внедрения всех элементов управления; в) осуществление мер контроля за повышением производительности труда; г) обеспечение необходимой взаимозаменяемости работников на основе овладения ими смежными профессиями; д) использование персонала в соответствии с профессией и квалификацией	
<b>В8</b>	<b>Основные свойства услуг</b>	а) все ответы верны б) одновременность процессов производства и потребления; в) ограниченная возможность хранения услуги; г) срочный характер гостиничных услуг; д) сезонный характер спроса на гостиничные услуги.	

<b>С. Решите задачи и отметьте правильный ответ. Каждая задача оценивается в восемь баллов.</b>			
<b>№</b>	<b>Вопросы</b>	<b>Ответы</b>	<b>Баллы</b>
<b>С1</b>	<b>С1 Чему равен доход с одного номера (RevPAR), если в гостинице 100 номеров, за сезон она обслужила 1305 клиентов, а суммарный доход от номерного фонда за год составил 5 млн. руб.?</b>	а) 20% б) 5000 руб в) 50 тыс. руб г) 500 тыс. руб	
<b>С2</b>	<b>Вычислите процент загрузки гостиницы за сутки, если: Общее количество номеров в отеле 502. За сутки было продано 316 номеров</b>	а) 62%. б) 158%. в) 102%. г) 43%	
<b>С3</b>	<b>При сравнении вариантов строительства курортной гостиницы в регионе установлено: Места предполагаемого расположения гостиницы находятся на расстоянии от аэропорта в 20, 25, 30 км соответственно для пунктов А.Б.С; Численность жителей населенных пунктов составила: в А – 150 тыс. чел., в Б – 200 тыс. чел., в С – 90 тыс. чел.; Ежегодно воздушным транспортом прибывает туристов для проживания в пункте а – 100 тыс. чел., в Б – 75 тыс. чел., в С – 140 тыс. чел.; От берега моря населенные пункты находятся на расстоянии: А – 2 км.; Б – 0,3 км.; С – 0,5 км.  Определить место предполагаемого строительства курортной гостиницы методом ранжирования населенных пунктов по четырем критериям.</b>	а) А б) Б в) С	