Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шамрай-Курбатова Лидия Викторовна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2026 08:55:50
Уникальный программный ключ:
b1e4399771b07e18f31755456972d73b2ccfc531

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНСТИТУТ БИЗНЕСА»

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Квалификация (степень): Бакалавр

Направленность /профиль: Сервис индустрии гостеприимства

Форма обучения: заочная (ускоренное обучение)

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 324 часа/9 з.е

Волгоград, 2026

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки *43.03.01 Сервис, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 N 514*

Составлено:

Горбунова Е.Г., к.э.н доцент, кафедры финансово- экономических дисциплин

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)

Беликова Екатерина Владимировна, к.э.н доцент кафедры финансово- экономических дисциплин

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)

Чернявская Екатерина Юрьевна, к.с.н., доцент, зав. кафедрой финансово- экономических дисциплин

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность)

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ИТОГОВЫХ КОМПЛЕКСНЫХ ИСПЫТАНИЙ)

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Успешная защита выпускной квалификационной работы является основанием для выдачи обучающимся документа о высшем образовании.

Выпускающая кафедра самостоятельно разрабатывает перечень тем выпускных квалификационных работ, который потом утверждается Приказом ректора Института и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала ИА посредством размещения на сайте Института. Для подготовки выпускной квалификационной работы за каждым обучающимся приказом АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа профессорско-преподавательского состава кафедры финансово-экономических дисциплин.

Цель итоговой аттестации выпускников – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, разработанной АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» в соответствии с требования Федерального образовательного программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.

Основными задачами итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС ВО и определение уровня выполнения задач, поставленных в основной профессиональной образовательной программе ВО.

Итоговая аттестация включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

В результате подготовки, публичной защиты выпускной квалификационной работы выпускник бакалавриата направления подготовки 43.03.01 Сервис бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» должен:

- знать, понимать и решать профессиональные задачи в области производственной деятельности в соответствии с профилем подготовки;
- уметь использовать современные методы нахождения, хранения и передачи информации для решения профессиональных задач; самостоятельно обрабатывать, истолковывать и облекать в необходимую форму результаты производственной деятельности;
- владеть необходимыми приёмами осмысления базовой и факультативной информации для решения производственных задач в сфере профессиональной экономической деятельности.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы бакалавра – завершающий этап подготовки бакалавра сервиса. Ценность выпускной квалификационной работы бакалавра определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества сервисной деятельности организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 43.03.01 СЕРВИС БАКАЛАВРИАТ, НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) СЕРВИС ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

В результате освоения ОПОП ВО 43.03.01 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства» обучающиеся овладеют компетенциями:

Универсальные компетенции

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-1.1 Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач УК-1.2 Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.1 Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений УК-2.2 Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3.1 Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты УК-3.2 Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде, предупреждая конфликты в процессе социального взаимодействия
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-4.1 Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь УК-4.2 Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно- приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с

	партнёрами
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.1 Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия УК-5.2 Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-6.1 Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем УК-6.2 Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7.1 Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья УК-7.2 Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда УК-8.2 Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для

	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности УК-10.1 Способен систематизировать информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, а также устранению и противодействию коррупционных правонарушений УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции, экстремизма, терроризма и проанализировать мероприятия по противодействию коррупционных правонарушений, экстремизма, терроризма в рамках профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса ОПК-1.1 Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса ОПК-1.2 Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью ОПК-2.1 Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации ОПК-2.2 Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том

	числе в кризисных ситуациях)
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-3.1 Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов ОПК-4.1 Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью онлайн-технологий ОПК-4.2 Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет профессиональной деятельности
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы ОПК-5.1 Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-5.2 Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели
Право	ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса ОПК-6.1 Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности ОПК-6.2 Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности ОПК-7.1 Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания

	ОПК-7.2 Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.1 Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-8.2 Способен выполнять работы с компьютером как средством управления информации, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях

Профессиональные компетенции

Тип задач ПК	Код и наименование ПК	Код и наименование дескриптора ПК / дисциплины
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей	**ПК-1.1** Способен принимать эффективные организационно-управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания/ **ПК-1.2.** Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей/
	ПК -2 Способен обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного и ресторанного комплекса для обоснования управленческих решений	**ПК-2.1.** Способен проанализировать и оценить потребности в материальных ресурсах и персонале подразделений гостиничного и ресторанного комплекса / **ПК-2.2.** Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений для обоснования управленческих решений/
Тип задач проф. деятельности: технологический	ПК-3 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг	**ПК-3.1** Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта/ **ПК-3.2.** Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания
Тип задач проф. деятельности: сервисный	ПК-4 Способен к диверсификации сервисной деятельности	**ПК-4.1.** Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов/ **ПК-4.2.** Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и

		заинтересованными сторонами в сфере сервиса/

Данные компетенции формируются компонентами учебного плана, в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 43.03.01 Сервис бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

2.1. УРОВНИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ У СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА (шкала оценивания сформированности компетенций, выносимых на итоговую аттестацию)

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **универсальные компетенциями (УК) и индикаторы их достижения:**

Категория УК	Код и наименование УК	Код и наименование дескриптора УК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения УК (из ПС)
Системное и критическое мышление	**УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**	**УК-1.1.** Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач/ **УК-1.2.** Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач/	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Знание:* ИД-1 УК- 1.1. Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" B/02.6 ИД-2 УК- 1.2. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Знание* ИД-3 УК- 1.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" B/02.6

			ИД-4 УК- 1.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:*

			ИД-9 УК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 1.1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
Разработка и реализация проектов	**УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**	УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений/ УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6, В/02.6, В/03.6

			ИД-4 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК -2.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 УК-2.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

			B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 2.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания B/01.6 ИД-12 УК-2.2. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания B/01.6
Командная работа и лидерство	**УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**	УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты/ УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде, предупреждая конфликты в процессе социального взаимодействия/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии B/01.6 ИД-2 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций B/02. **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии B/01.6 ИД-4 УК- 3.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур B/02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 3.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе B/01.6

			ИД-6 УК- 3.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 3.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 ИД-8 УК- 3.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 УК- 3.2 Организация контроля исполнения персоналом принятых решений В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 УК- 3.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и

			заинтересованных сторон В/02.6
Коммуникация	**УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**	УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь/ УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно- приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-2 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-4 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6, В/02.6 ИД-6 УК- 4.2 Владеть навыками

			организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания В/01.6, В/02.6 ИД-8 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров,

			заинтересованных сторон В/02.6
Межкультурное взаимодействие	**УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**	УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия / УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 5.1 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-2 УК- 5.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 5.1 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-4 УК- 5.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 5.1 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 ИД-6 УК- 5.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб,

			отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 5.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 ИД-8 УК- 5.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-10 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6 ИД-12 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе	**УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать**	УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий**

здоровьесбережение)	**и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**	достижения поставленной задачи, управляя своим временем/ УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности/	**гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 ИД-2 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 ИД-4 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 6.1 Владеть стратегическими и

			тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 6.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 6.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц**

	подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья / УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте/	ИД-1 УК- 7.1 Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала В/01.6 ИД-2 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 7.1 Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала В/01.6 ИД-4 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 *Умения:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6

			ИД-8 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-10 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-12 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6
Безопасность жизнедеятельности	**УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для**	УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда/ УК-8.2 Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Знание:* ИД-1 УК- 8.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6, В/02.6 ИД-2 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров,

	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов/	конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 8.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-4 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6

			33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-10 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-12 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	**УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**	УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 УК- 9.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 УК- 9.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 УК- 9.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 УК- 9.2 Основы финансового,

			бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6

			33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Гражданская позиция	**УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности**	УК-10.1 Способен систематизировать информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, а также устранению и противодействию коррупционных правонарушений/ УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции, экстремизма, терроризма и проанализировать мероприятия по противодействию коррупционных правонарушений, экстремизма, терроризма в рамках профессиональной деятельности/	**33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Знание:* ИД-1 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 УК- 10.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Знание* ИД-3 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6 ИД-4 УК- 10.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Умения* ИД-5 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6

			ИД-6 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Умения:* ИД-7 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-9 УК- 10.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-10 УК- 10.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** *Имеет навыки и (или) опыт:* ИД-11 УК- 10.1 Организация контроля за

			функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 УК- 10.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями(ОПК) и индикаторы их достижения:**

Категория ОПК	**Код и наименование ОПК**	**Код и наименование дескриптора ОПК / дисциплины**	**Код и наименование индикатора достижения ОПК (из ПС)**
Технологии	**ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса**	ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса/ ОПК-1.2. Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПК- 1.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 1.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов)

			гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ОПК- 1.2 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ОПК- 1.2 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 1.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

			В/03.6
Управление	**ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью**	ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации/ ОПК-2.2. Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях) /	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 2.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ОПК- 2.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 2.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6

			ИД-8 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6
Качество	**ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности**	ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон / ОПК-3.2. Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным

			на предприятии регламентам и стандартам B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания B/03.6 ИД-4 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам B/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 3.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения B/03.6 ИД-6 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем B/03.6 ИД-8 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания B/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:*

			33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6
Маркетинг	**ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов**	ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью онлайн-технологий/ ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-2 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими

			заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-4 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-6 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-8 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6

			ИД-10 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Экономика	**ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности**	ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности/ ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц**

			ИД-5 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-10 ОПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 ИД-12 ОПК- 5.2 Планирование текущей

			деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6
Право	**ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса**	ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности/ ОПК-6.2. Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения /	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"В /02.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 6.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6

			33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 6.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
Безопасность обслуживания	**ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных**	ОПК-7.1 Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 7.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг

	сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	правовые акты РФ в области безопасного обслуживания/ ОПК-7.2 Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности/	ИД-2 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 7.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-4 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 ИД-8 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6

			ИД-10 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	**ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**	ОПК-8.1 Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности/ ОПК-8.2 Способен выполнять работы с компьютером как средством управления информации, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 ОПК- 8.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 ОПК- 8.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на

			предприятиях питания В/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/02.6 ИД-6 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания В/02.6 ИД-8 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания**

			ИД-11 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам B/02.6 ИД-12 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля B/03.6

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК),** соответствующими типам профессиональной деятельности, на которые ориентирована основная образовательная программа высшего образования:

Тип задач ПК	**Код и наименование ПК**	**Код и наименование дескриптора ПК / дисциплины**	**Код и наименование индикатора достижения ПК (из ПС)**
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей	**ПК-1.1** Способен принимать эффективные организационно-управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания/ **ПК-1.2.** Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/03.6 ИД-2 ПК- 1.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения B/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания B/03.6 ИД-4 ПК- 1.2 Основы организации

			деятельности предприятий питания B/01.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса B/01.6 ИД-6 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем B/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания B/01.6 ИД-8 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем B/03.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного**

			комплекса/сети гостиниц ИД-9 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6 ИД-10 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-12 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
	ПК -2 Способен обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного и ресторанного комплекса для обоснования управленческих	**ПК-2.1.** Способен проанализировать и оценить потребности в материальных ресурсах и персонале подразделений гостиничного и ресторанного комплекса / **ПК-2.2.** Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений для	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 2.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6

	решений	обоснования управленческих решений/	**33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6

			ИД-8 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 2.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 2.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6
Тип задач проф. деятельности: технологический	**ПК-3 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг**	**ПК-3.1** Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6

		продукта/ **ПК-3.2.** Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания/	ИД-2 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-4 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-6 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании

			системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

			В/03.6
Тип задач проф. деятельности: сервисный	**ПК-4 Способен к диверсификации сервисной деятельности**	**ПК-4.1.** Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов/ **ПК-4.2.** Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса/	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 ИД-2 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 ИД-4 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале

			В/01.6 ИД-6 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-10 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель**

			предприятия питания ИД-11 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6

2.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У ОБУЧАЮЩИХСЯ
(критерии оценки / уровни сформированности компетенций при защите выпускной квалификационной работы)

Оценка	Критерии
«Отлично»/ Уровень сформированности компетенций "ВЫСОКИЙ"	• Работа оформлена в полном соответствии с требованиями методических рекомендации по подготовке, написанию и защите выпускных квалификационных работ бакалавра • Тема работы проблемная и оригинальная. • В работе раскрывается заявленная тема, содержится решение поставленных задач. • Теоретическая и практическая часть работы органически взаимосвязаны. • В работе на основе изучения источников дается самостоятельный анализ фактического материала • В работе делаются самостоятельные выводы, выпускник демонстрирует свободное владение материалом, уверенно отвечает на основную часть вопросов. • Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы более 51% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне высокого уровня
«Хорошо» / Уровень сформированности компетенций "ПРОДВИНУТЫЙ"	• Тема работы стандартна и не достаточно актуальна • Работа оформлена с незначительными отступлениями от требований • Содержание работы недостаточно раскрывает заявленную тему, не все поставленные задачи решены. • Теоретическая и практическая часть работы недостаточно связаны между собой. • Выпускник владеет материалом, но не на все вопросы дает удовлетворительные ответы. • Недостаточная самостоятельность при анализе фактического материала и источников. • Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами, но имеются замечания к их содержанию и оформлению. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы более 51% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне продвинутого уровня
«Удовлетворительно» / Уровень сформированности компетенций "ПОРОГОВЫЙ"	• Работа выполнена с незначительными отступлениями от требований по оформлению • Содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, предъявленное решение поставленных задач не является удовлетворительным • Отсутствует самостоятельный анализ литературы и фактического материала • Слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области • Неуверенная защита работы, ответы обучающегося – неудовлетворительные. • Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию и оформлению отзывов и других сопроводительных

Оценка	Критерии
	документов. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы более 51% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне порогового уровня
«Неудовлетворительно» / Уровень сформированности компетенций "НЕДОСТАТОЧНЫЙ"	• Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию, оформлению отзывов и других сопроводительных документов. • Работа не соответствует требованиям по оформлению. • Выпускник не может привести подтверждение теоретическим положениям. • Выпускник не знает источников по теме работы или не может их охарактеризовать. • Обучающийся на защите не может аргументировать выводы, не отвечает на вопросы. • В работе отсутствуют самостоятельные разработки, решения или выводы. • В работе обнаружены большие куски заимствованного текста без указания его авторов. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы менее 51% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне ниже продвинутого уровня

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Анализ финансового состояния предприятиях сервиса (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
2. Анализ (оценка) конкурентоспособности фирмы (вуза, региона, товара или услуги).
3. Анализ взаимодействия гостиничного предприятия с туристскими фирмами и корпоративными клиентами
4. Анализ делового общения на предприятии гостеприимства
5. Анализ денежных потоков между организацией и финансовым рынком.
6. Анализ динамики, состояния и использования основных фондов организации (на примере конкретного предприятия)
7. Анализ и оценка инвестиционного климата региона.
8. Анализ и перспективы использования средств глобальной сети Internet в гостиничной индустрии
9. Анализ и управление дебиторской задолженности организации (на материалах конкретного предприятия)
10. Анализ издержек обращения и выручки от реализации продукции (на материалах конкретного предприятия)
11. Анализ инвестиционной привлекательности регионов РФ.
12. Анализ конкурентной стратегии фирмы (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
13. Анализ конкурентоспособности предприятия и разработка мероприятий по ее повышению (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)

14. Анализ методов управления гостиничного предприятия и пути их совершенствования
15. Анализ организации и стимулирования продаж товаров в магазинах с использованием инструментов мерчандайзинга (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
16. Анализ организации коммерческой деятельности фирмы (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
17. Анализ особенностей процесса планирования деятельности гостиницы и поиск путей его совершенствования
18. Анализ планирования человеческих ресурсов гостиничного предприятия
19. Анализ прибыли и рентабельности предприятия (на материалах конкретного предприятия)
20. Анализ применения методов контроля качества на предприятии гостеприимства
21. Анализ продвижения гостиничного продукта с использованием средств интернет
22. Анализ процессов глобализации в мировой индустрии гостеприимства и туризма
23. Анализ сбытовой деятельности предприятия и ее оптимизация (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
24. Анализ собственных источников финансирования капитальных вложений предприятия
25. Анализ современного состояния и перспективы развития гостиничного комплекса города Волгограда
26. Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии гостеприимства
27. Анализ экономической деятельности предприятия (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
28. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия
29. Анализ эффективности оказания платных услуг в гостинице
30. Бизнес-план предприятия (на примере предприятий любой формы собственности)
31. Взаимодействие с потребителем как управленческая задача в гостиничном сервисе
32. Выявление, оценка и использование резервов повышения рентабельности организации (на примере …)
33. гостиничных услуг на основе ивент-маркетинга (событийного маркетинга) на примере отеля
34. Инновации в деловой стратегии гостиничных предприятий
35. Использование технологий продвижения
36. Исследование корпоративной культуры как способа создания команды в условиях жесткой конкуренции
37. Контроллинг: сущность, особенности и перспективы в управлении хозяйствующими субъектами.
38. Концепции тематических отелей и их развитие в России
39. Корпоративная культура гостиничного предприятия как условие повышения его конкурентоспособности (на конкретном примере).
40. Методы государственной финансовой поддержки малого бизнеса.
41. Методы и инструменты анализа финансовых результатов деятельности коммерческого банка (на примере …)
42. Методы и инструменты управления структурой капитала организации (на примере …)
43. Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в гостиничном бизнесе
44. Налоговая нагрузка и пути ее оптимизации (на материалах конкретного предприятия)

45. Налоговая нагрузка как фактор влияния на финансовые результаты деятельности предприятия.
46. Направления совершенствования политики управления оборотным капиталом организации (на примере …)
47. Направления совершенствования политики управления оборотным капиталом организации
48. Оборотные средства и их роль в управлении финансами фирмы
49. Обязательства организации, структура и методы управления кредиторской задолженностью (на примере …)
50. Оптимизация структуры капитала компании.
51. Организация бухгалтерского учета затрат (расходов, издержек) на производство по целям учета
52. Организация коммерческой деятельности интернет-магазина (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
53. Организация оперативной финансовой работы на предприятии (на примере …)
54. Организация планирования в предприятиях гостиничного бизнеса
55. Основной капитал и проблемы его обновления в России.
56. Основные направления маркетинговых исследований в гостиничной отрасли
57. Особенности формирования и использования финансовых ресурсов организации (на примере …)
58. Оценка и пути совершенствования комплекса маркетинга на предприятии сферы гостеприимства
59. Оценка эффективности коммерческой деятельности предприятия (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
60. Оценка эффективности организации продаж (на примере предприятий любой формы собственности)
61. Оценка эффективности финансово-хозяйственной деятельности (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
62. Перспективы развития интернет-технологий и их использование для продвижения гостиничного продукта
63. Повышение эффективности организации продвижения продаж гостиничных услуг (на примере гостиничного предприятия)
64. Повышение эффективности работы гостиницы на основе внедрения инновационных технологи
65. Принципы и методы финансового планирования в организациях.
66. Проблемы внедрения бюджетирования в финансовую деятельность коммерческой организации и пути их решения
67. Проблемы и перспективы развития малого и среднего бизнеса на современном этапе (на материалах Волгоградской области)
68. Проблемы качества сервиса на примере гостиницы
69. Проблемы организации и функционирования административно -хозяйственной службы гостиничного предприятия и пути их решения
70. Пути повышения конкурентоспособности предприятия в условиях нестабильного рынка (на материалах конкретного предприятия)
71. Пути повышения конкурентоспособности торгового предприятия в современных условиях
72. Пути формирования системы стимулирования труда персонала гостиницы
73. Развитие гостиничного бизнеса в городе (на конкретном примере) как условие привлечения туристов
74. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе (на примере гостиницы)

75. Развитие конкурентных отношений в регионе: состояние, проблемы и перспективы.
76. Развитие малых форм предпринимательства в индустрии гостеприимства отечественный опыт
77. Развитие специальных налоговых режимов для сферы малого предпринимательства
78. Разработка мероприятий по повышению лояльности гостей (на примере .....)
79. Разработка программы по повышению эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия
80. Разработка рекламных материалов для дальнейшего продвижения гостиничного предприятия
81. Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта на примере гостиничного предприятия
82. Совершенствование коммерческой деятельности на предприятии торговли (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
83. Совершенствование организации и технологии осуществления коммерческой деятельности предприятия общественного питания (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
84. Совершенствование системы управления лояльностью потребителей (на примере предприятий (организаций) любой формы собственности)
85. Современное состояние и перспективы развития малых отелей
86. Современные гостиничные услуги как товар на примере гостиницы
87. Состояние, тенденции и перспективы развития гостиничного бизнеса
88. Управление активными операциями кредитной организации (на примере (на примере …)
89. Управление коммерческой деятельностью торгового предприятия в условиях конкуренции
90. Управление кредитным риском и оценка кредитоспособности заемщика (на примере …)
91. Управление кредиторской задолженностью предприятия
92. Управление ликвидностью предприятия (на примере…)
93. Финансовая деятельность организации и ее оценка (на примере конкретного предприятия-организации)
94. Финансовая политика государства в сфере поддержки малого бизнеса и ее эффективность.

Формирование лояльности гостей клиентов как основы конкурентоспособности гостиницы (на примере .....).

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОЦЕДУРЕ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускная квалификационная работа (ВКР) включает в себя перечень разделов, представленных ниже.

Титульный лист является первым листом ВКР. Титульный лист заполняется по определенным правилам. В верхнем поле указывается полное наименование учебного заведения. В среднем поле дается заглавие работы, которое оформляется без слова «тема» и в кавычки не заключается. Ниже, ближе к правому краю титульного листа, указываются фамилия, имя, отчество бакалавра и далее – фамилия, имя, отчество научного руководителя, его звание, степень и должность. В нижнем поле указываются город и год написания работы.

Оглавление выпускной квалификационной работы приводится на второй странице. В содержании указываются названия глав и параграфов с проставлением страниц, с которых они начинаются. Заголовки оглавления должны точно повторять название глав и параграфов в тексте. Номера страниц фиксируются в правом столбце содержания и оформляются по установленной форме.

Введение является составной частью ВКР. Во введении обосновывается выбор темы исследований, раскрывается актуальность темы, объект, предмет исследования, цель и задачи ВКР. В соответствии с целью, объектом, предметом исследования формулируются задачи. Можно выделить следующие группы задач: теоретические, опытно-экспериментальные, практические.

Во введении приводится краткий исторический экскурс и обзор научных материалов, позволяющий раскрыть этапность развития концепций, научных подходов, терминов, механизмов и методических инструментов в исследуемой научной области. Во введении необходимо привести кратко структуру ВКР, научные результаты исследования и практическую значимость основных положений ВКР. Во введении раскрывается актуальность выбранной темы, приводится оценка с точки зрения своевременности и практической значимости. Дается обзор научного материала, раскрывающий степень разработанности темы. Далее необходимо логично перейти к формулировке цели исследования, а также перечислить конкретные задачи, которые предстоит решать в соответствии с целью по форме: изучить понятийный аппарат, провести сравнительный анализ, разработать методические инструменты и т. д.

Обязательным элементом введения является формулирование объекта и предмета исследования: объект – конкретная организация или система управления; предмет – та сторона объекта, которая подвергается исследованию (например, социально-экономические, партнерские отношения). Необходимо указать на информационные источники (используемую литературу, основные источники статистической и фактографический информации), раскрыть методы их обработки и дать краткое обоснование структуры работы. Общий объём введения – 5-6 страниц.

Научный текст выпускной квалификационной работы (основная часть).

Эта часть ВКР представляет собой научно-обоснованный и систематизированный бакалавром материал исследований, отвечающий поставленным целям и задачам. Научный текст ВКР характеризуется логикой изложения, использованием опубликованных материалов, точных сведений и фактов, а также научно-обоснованных положений и выводов. Предложенные бакалавром новые научные и методические решения должны быть строго аргументированы и критически оценены по сравнению с другими известными научно-практическими положениями. При написании научного текста ВКР необходимо давать ссылки на источники научной, фактографической и другой информации. Количество глав зависит от характера ВКР. Между главами должна быть органическая внутренняя связь, материал внутри глав должен излагаться в четкой логической последовательности. Каждая

глава заканчивается краткими выводами. Названия глав должны быть предельно краткими, отражать их основное содержание и не могут повторять название ВКР. Выпускная квалификационная работа бакалавра состоит из 3 глав.

В первой главе обычно приводят результаты обобщения и обзора теоретических аспектов рассматриваемой проблемы. В первой главе следует обратить внимание на следующие моменты: изучить понятийный аппарат по исследуемой проблеме; рассмотреть различные научно-методические подходы к решению проблем на основе изучения работ отечественных и зарубежных ученых. При наличии дискуссионности подходов в какой-либо предметной области необходимо описать отличия и отметить те подходы, которые будут автором в дальнейшем использованы и развиты. Бакалавр должен сопоставить мнения ученых и привести собственное мнение или принять существующую позицию. Из текста работы должно быть ясно, когда бакалавр высказывает собственные суждения и в каких случаях использует уже известные, опубликованные научные положения. Первая глава – теоретическая часть работы, служит основой для подготовки второй и третьей глав. Объём теоретического раздела – 15-20 страниц.

Вторая глава работы, как правило, посвящена анализу статистических, фактографических и других материалов, позволяющих обосновать проблему, аргументировать выводы и необходимость решения поставленных задач. В этой главе анализируется состояние предметной области. Аргументируется необходимость обновления, развития существующей науки и практики решения поставленных задач, использования методики и технологии для их решения. Вторая глава должна включать аналитические материалы по выбранному объекту исследования (предприятию, отрасли, группе отраслей, региону, стране в целом) не менее чем за 3-5 последних лет. Анализ производится на основе расчетов экономико-статистических показателей, характеризующих основные параметры состояния, структуру и динамику исследуемых процессов и явлений, и должен сопровождаться обобщающими выводами о состоянии рассматриваемой проблемы на выбранном объекте исследования

Во второй главе следует:

- рассмотреть зарубежный и отечественный опыт решения подобных проблем;
- изучить методические инструменты, используемые в теории и практике для решения задач в предметной области.

При анализе методического обеспечения оценивается состав разработанных и используемых системой управления методов решения проблем, их направленность на достижение целей производственно-хозяйственной системы, выработки эффективных управленческих решений. Анализируется обеспеченность системы управления нормативно-организационной документацией, рациональному сочетанию методов различных групп. Необходимо также оценить качество используемых нормативных и методических указаний, положений и т.п.

Объём второй главы – 20-25 страниц.

В третьей главе приводятся разработанные бакалавром методические инструменты, позволяющие решить поставленные задачи и достичь цель выпускной работы. Обосновывают внедрение в практику моделей и методических инструментов, позволяющих повысить социально-экономическую эффективность деятельности организаций.

По каждому решению даётся обоснование, как логическое, так и расчётное, комплект разработанной рабочей документации с содержанием и порядком исследования.

Третья глава выпускной работы связана с выявлением тенденций в динамике исследуемого явления, прогнозированием с применением комплекса методов современных пакетов прикладных программ. Эта глава может содержать обоснование практических предложений и рекомендаций, разработанных на основе проведенного ранее научного анализа.

Объём третьей главы – 20-25 страниц.

В целом при написании основной части работы целесообразно каждую главу завершать кратким резюме или выводами. Они обобщают изложенный материал и служат логическим переходом к последующим главам.

В заключении приводятся результаты достижения поставленной цели и решения задач ВКР.

Заключение включает в себя обобщение информации, изложенной в основной части ВКР, разработанные автором научные положения, выводы, рекомендации.

В заключении раскрываются основные аспекты практического опробования разработанных научно-методических и научно-практических положений, а также приводятся основные направления и рекомендации дальнейшего развития данной темы в соответствующей научной области.

Таким образом, заключение должно иметь:

- краткие выводы по результатам выполненной работы;
- оценку полноты решений поставленных при написании работы задач;
- разработку рекомендаций по конкретному использованию результатов выполненной работы ;
- оценку возможностей практического применения научных результатов.

Выводы и предложения излагаются кратко, как правило, без обоснований, в виде тезисов. Выводы должны естественно следовать из соответствующих частей текста работы. Их нельзя обосновывать данными и фактами, которые не включены в текст работы.

Объём заключения может составлять до 5 страниц.

Список использованной литературы. После заключения следует список использованных источников, отражающий самостоятельную творческую работу бакалавра. Каждый включенный в список литературный источник должен иметь отражение в рукописи ВКР. Если бакалавр цитирует работы известных российских и зарубежных ученых или использует данные, полученные другими исследователями, он должен во внутритекстовых или подстрочных ссылках указывать на соответствующие источники. Не рекомендуется включать в библиографию работы, на которые не ссылается бакалавр в основном тексте и которые фактически не были использованы в работе.

Приложение – это часть основного научного текста ВКР, которая имеет дополнительное значение. Приложения оформляются как продолжение диссертации после заключения и списка используемых источников. В приложениях приводятся схемы, анкеты, опросники, рисунки, модели расчетов, таблицы, загромождающие основную часть диссертации. Связь основного текста с приложениями осуществляется через соответствующие ссылки.

Методические указания по этапам написания ВКР

Бакалавр составляет рабочий план выпускной квалификационной работы бакалавра при консультации научного руководителя. В первоначальном варианте плана необходимо привести основную идею работы. При составлении первоначального

варианта плана выпускной квалификационной работы бакалавра следует определить содержание трех глав и дать им соответствующие названия; сформулировать задачи и подготовить соответствующие названия параграфов, которые будут решены. Первоначальный вариант плана ВКР должен быть составлен в течение недели.

Подбор литературы следует начинать сразу же после выбора темы выпускной квалификационной работы бакалавра. При изучении литературы желательно соблюдать следующие рекомендации:

- следует начинать с поиска литературы, раскрывающей теоретические аспекты изучаемого вопроса – монографий и журнальных статей, после этого использовать инструктивные материалы (инструктивные материалы используются только последних изданий);
- необходимо конспектировать и систематизировать источники. Характер конспектов определяется возможностью использования данного материала в работе – выписки, цитаты, краткое изложение содержания литературного источника или характеристика фактографического материала; систематизацию получаемой информации следует проводить по основным главам выпускной квалификационной работы, предусмотренным планом;
- старайтесь выбрать только ту литературу, которая имеет непосредственное отношение к теме работы; критерием оценки прочитанного является возможность его практического использования в выпускной квалификационной работе;
- следует использовать новые издания по соответствующей проблеме.
- использовать цитаты, чтобы без искажений передать мысль автора научной работы или иных публикаций, для идентификации взглядов при сопоставлении различных точек зрения, создать систему убедительных доказательств, необходимых для объективной характеристики изучаемого вопроса; цитаты могут использоваться и для подтверждения отдельных положений работы; во всех случаях число используемых цитат должно определяться потребностями раскрытия темы.

Сбор фактографического материала – один из наиболее ответственных этапов подготовки выпускной квалификационной работы. От того, насколько правильно и полно собран фактографический материал, во многом зависит своевременное и качественное написание работы. Поэтому, прежде чем приступить к сбору материала, бакалавру совместно с научным руководителем необходимо продумать, какой именно фактографический материал необходим для выпускной квалификационной работы бакалавра и составить, по возможности, специальный план его сбора.

После того, как изучена и систематизирована отобранная по теме литература, а также собран и обработан фактографический материал, возможны некоторые изменения в первоначальном варианте плана выпускной квалификационной работы бакалавра.

Изложение материала в выпускной квалификационной работе бакалавра должно быть последовательным и логичным. Все разделы должны быть связаны между собой. Особое внимание следует обращать на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу.

Подготовка текста выпускной квалификационной работы бакалавра следует начинать с введения и первой главы, последовательно прорабатывая все параграфы, включенные в план. Изложение материала в выпускной квалификационной работе должно быть конкретным и опираться на результаты научного анализа, при этом важно не просто описание, а критический разбор полученных данных.

Введение – значимая часть выпускной квалификационной работы бакалавра. Во введении обосновываются актуальность выбранной темы, цель и содержание поставленной задачи, формулируются объект и предмет исследования, указываются избранные методы исследования, определяется значимость полученных результатов.

Обзор литературы должен показать знакомство бакалавра со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, оценивать ранее сделанное другими исследователями, определять главное в современном состоянии изученности темы. Материалы такого обзора следует систематизировать в определенной логической последовательности. Обзор работ предшественников следует делать только по вопросам выбранной темы, а не по всей проблеме в целом. В обзоре литературы не нужно излагать все, что стало известно бакалавру из прочитанного и имеет лишь косвенное отношение к его работе. Но публикации, имеющие непосредственное отношение к теме выпускной квалификационной работы бакалавра, должны быть названы и критически оценены.

Рассмотрение в выпускной квалификационной работе противоречивых вопросов темы необходимо приводить мнения различных авторов. Если в работе критически рассматривается точка зрения какого-либо автора, при изложении его мысли следует приводить цитаты, только при этом условии критика может быть объективной. Обязательным, при наличии различных подходов к решению изучаемой проблемы, является сравнение моделей, методов и рекомендаций, содержащихся в опубликованных материалах и работах различных авторов.

Далее следует обосновывать своё мнение по противоречивому вопросу или соглашаться с одной из уже имеющихся точек зрения, выдвигая в любом случае соответствующие аргументы.

Подготовка второй главы выпускной квалификационной работы бакалавра предполагает описание методов сбора необходимого материала – первичной информации и её обработки (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент, анализ и синтез, моделирование и т. д.).

Отдельные положения выпускной квалификационной работы бакалавра должны быть иллюстрированы цифровыми данными из справочников, монографий и других литературных источников, при необходимости оформленными в справочные или аналитические таблицы и рисунки. При составлении аналитических таблиц и рисунков используемые исходные данные выносятся в приложение к выпускной квалификационной работе, а в тексте приводятся расчёты отдельных показателей. Таблица должна занимать не более одной страницы. Если аналитическая таблица по размеру превышает одну страницу, её следует включать в приложение. В отдельных случаях можно заимствовать некоторые таблицы из литературных источников. Ссылаться на таблицу нужно в том месте текста, где формулируется положение, подтверждаемое или иллюстрируемое ею. В тексте, анализирующем или комментирующем таблицу, не следует пересказывать её содержание, а уместно формулировать основной вывод, к которому подводят табличные данные, или вводить дополнительные данные, более отчётливо характеризующие то или иное явление или его отдельные стороны.

Все материалы, не являющиеся необходимыми для решения поставленной в работе задачи, также выносятся в приложение.

Проверенные главы дорабатываются в соответствии с полученными от научного руководителя замечаниями, после чего приступают к оформлению работы.

Предварительная защита ВКР – это «тренировочный» сокращенный вариант защиты. Предзащита ВКР может быть организована в следующей последовательности:

- доклад бакалавра о результатах подготовки ВКР;
- ответы на вопросы по содержанию ВКР;
- выступление научного руководителя либо оглашение отзыва научного руководителя;
- оформление допуска к защите ВКР.

Бакалавры, не прошедшие предзащиту без уважительной причины, не допускаются к официальной защите ВКР в установленные сроки.

Перед защитой ВКР на кафедру представляются:

- переплетенный текст ВКР, подписанный бакалавром, научным руководителем, зав. кафедрой, и электронная версия ВКР;
- подписанное задание на ВКР, подписанное научным руководителем и бакалавром;

Успешное прохождение предзащиты ВКР завершается допуском к официальной защите. Отзыв на выпускную квалификационную работу подготавливается научным руководителем и в срок не позднее чем за 5 календарных дней до защиты выпускной квалификационной работы доводится до сведения обучающегося.

Текст выпускной квалификационной работы размещается АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствований в системе Антиплагиат - http://www.antiplagiat.ru.

К защите должны быть подготовлены: ВКР, отзыв научного руководителя. Бакалавр в течение 10 минут излагает основные положения ВКР, затем отвечает на вопросы председателя и членов экзаменационной комиссии (ЭК).

Решение о защите принимается открытым голосованием членов ЭК простым большинством голосов. Результаты защиты объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ЭК. ВКР после защиты хранится в АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса»

Порядок защиты ВКР:

1. Доклад, в котором бакалавр раскрывает содержание своего исследования и сообщает о научных результатах и практической значимости в следующем порядке:

а) тема выпускной квалификационной работы бакалавра, ее обоснование, объект исследования, источники, цель, задачи и методы исследования;

б) структура выпускной квалификационной работы бакалавра, содержание основных разделов, выводы по главам, научные результаты, положения, выносимые на защиту;

в) теоретическая и практическая значимость полученных результатов и область их возможного применения;

г) обзор перспектив дальнейшего изучения проблемы, поставленной в работе; наличие нерешенных дискуссионных вопросов, нуждающихся в дальнейшем исследовании (всего – 7 минут).

2. Отзыв научного руководителя, содержащий краткую характеристику выпускной работы бакалавра и ее результатов, а также оценку («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») (5 минут).

3. Отчет о проверке в системе Антиплагиат.

4. При наличии вопросов и замечаний в отзыве – ответы бакалавра (в течение 3 минут).

5. Вопросы председателя и членов ЭК по содержанию защищаемой работы (ответы – по 2-3 минуты).

После защиты работ, запланированных на определенный день, при отсутствии бакалавров члены экзаменационной комиссии совещаются (в присутствии научных руководителей), согласуют оценки и ставят среднюю оценку. По окончании совещания бакалавры приглашаются для объявления им оценок по защите выпускных квалификационных работ бакалавра.

Результаты защиты работы каждого обучающегося заносятся в протокол, подписываемый председателем и секретарем экзаменационной комиссии Тексты выпускных квалификационных работ (с отзывом научного руководителя) регистрируются в специальной книге, нумеруются и сдаются в библиотеку АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса» на хранение.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА

а) **основная литература:**

1. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93540.html
2. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций / составители Ю. В. Слива-Щерба. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/108057.html
3. Вахед, Э. А. М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / Абдель Э. А. М. Вахед, В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129161.html
4. Основы туризма и гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие для обучающихся 1 курса образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / составители А. С. Гусак. — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. — 190 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/123495.html
5. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93543.html
6. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129202.html
7. Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатьева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под редакцией И. Ф. Игнатьевой, И. Н. Чурилиной. — Санкт-Петербург : Издательство РГПУ им. А. И. Герцена, 2020. — 300 с. — ISBN 978-5-8064-2876-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/131700.html
8. Сфера услуг в современной экономике: теория и мировой опыт / О. С. Булко, Е. А. Милашевич, Ю. П. Якубук [и др.] ; под редакцией О. С. Булко, Е. А. Милашевич. — Минск : Белорусская наука, 2022. — 238 с. — ISBN 978-985-08-2826-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128106.html
9. Козлов, В. С. Разработка новых и адаптация существующих инструментов по формированию процессов управления в организациях сферы услуг : монография / В. С. Козлов. — Донецк : Донецкая академия управления и

государственной службы, 2020. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/123500.html

10. Иванова, С. Продажи на 100%: эффективные техники продвижения товаров и услуг / С. Иванова ; Барановской ред.. — 13-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 278 с. — ISBN 978-5-9614-6729-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86905.html

11. Теоретические и практические особенности стратегического планирования предприятий сферы услуг : учебное пособие / Е. В. Скиперская, С. С. Вайцеховская, Н. А. Довготько [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 108 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/133773.html

12. Пикман, В. С. Эффективные системы продаж телекоммуникационных услуг для дома / В. С. Пикман. — Харьков : Золотые страницы, 2019. — 136 с. — ISBN 978-966-400-250-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86799.html

13. Шевченко, Д. А. Продвижение товаров и услуг : практическое руководство / Д. А. Шевченко, Е. В. Пономарева. — Москва : Дашков и К, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-394-04165-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107816.html

б) дополнительная литература:

14. Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120895.html

15. Лысикова, О. В. Тайм-менеджмент: инновации, туризм, сервис : учебное пособие / О. В. Лысикова. — Саратов : Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-7433-3564-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/138062.html

16. Бизнес-планирование в туризме : учебник для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / О. Н. Васильева, А. В. Казакова, И. А. Меркулина [и др.] ; под редакцией Т. В. Харитоновой, А. В. Шарковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-394-03306-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85352.html

17. Трофимов, Е. Н. Особенности многонациональной России и туризм : учебно-методическое пособие. Курс лекций / Е. Н. Трофимов. — 3-е изд. — Москва : Российская международная академия туризма, Университетская книга, 2023. — 228 с. — ISBN 978-5-98699-402-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/138390.html

18. Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие / Е. В. Кулагина, С. А. Кациель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2020.

— 111 с. — ISBN 978-5-8149-3110-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/115412.html

19. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119644.html

20. Джеймс, Вумек Продажа товаров и услуг по методу бережливого производства / Вумек Джеймс, Джонс Дэниел ; перевод Е. Пестерева ; под редакцией Ю. Адлера, С. Турко, С. Огаревой. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 272 с. — ISBN 978-5-9614-4619-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86833.html

21. Клименко, Л. В. Маркетинг в сфере услуг : учебное пособие / Л. В. Клименко. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 110 с. — ISBN 978-5-9275-3130-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95785.html

22. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрющенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — Москва : Научный консультант, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/104986.html

23. Пономарева, Т. Н. Рынки информационно-коммуникационных технологий и организация продаж : учебное пособие / Т. Н. Пономарева, М. С. Старикова, Т. А. Дубровина. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2019. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106209.html

24. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебное пособие для бакалавров / С. Е. Гасумова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 311 с. — ISBN 978-5-394-03242-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85325.html

в) Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационная система Консультатнт Плюс [Электронный ресурс] – http://www.consultant.ru/
2. Библиотека экономической и деловой литературы – Читальня [Электронный ресурс] – http://ek-lit.agava.ru/books.htm
3. Экономика и финансы – публикации, статьи, обзоры, аналитика [Электронный ресурс] – http://www.finansy.ru/
4. AK&M Информационно-аналитическое агентство(финансовая аналитика) [Электронный ресурс] – http://www.akm.ru/rus/default.stm
5. Федеральный образовательный портал – Экономика, Социология, Менеджмент [Электронный ресурс] – http://www.ecsocman.edu.ru/
6. Интернет-сервер «АКДИ Экономика и жизнь» [Электронный ресурс] – http://www.akdi.ru/
7. Банк России (ЦБ РФ): официальный сайт [Электронный ресурс] – http://www.cbr.ru/

8. Министерство финансов РФ : официальный сайт [Электронный ресурс] – http://www.minfin.ru/
9. Сервер органов государственной власти РФ [Электронный ресурс] – http://www.gov.ru