

Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО
Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.
с изм. Протокол № 4/1
от 27 ноября 2020 г

Утверждаю:
Ректор



А.А. Федулин

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
основной профессиональной образовательной программы
программа бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничный дело
направленность (профиль): Гостиничный бизнес**

Квалификация:

бакалавр

год начала подготовки: 2021

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства		К.п.н., доцент Скабеева Л.И..

Фонд оценочных средств согласован и одобрен директором ОПОП:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Директор ОПОП		К.п.н., доцент Скабеева Л.И..

Фонд оценочных средств утвержден Ученым советом Высшей школы:

наименование высшей школы	номер и дата протокола
Высшая школа туризма и гостеприимства	Протокол № 3 от «23» октября 2020 г.

Содержание

1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы.....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания.....	16
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной образовательной программы.....	18
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.....	24

1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

№ п/п		Содержание компетенций		
		Знания (знать)	Умения (уметь)	Навыки (владеть)
1.	УК-1	- методы анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- проводить исследования внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснование решений по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	- навыками исследования внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, поиска и обоснования решений по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия
2.	УК-1.1	- базовые составляющие анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия	- ранжировать информацию при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обосновывать решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач	- навыками ранжирования информации при исследовании внешней и внутренней среды гостиничного предприятия; обоснования решения по разработке гостиничного продукта и совершенствованию деятельности гостиничного предприятия с целью достижения поставленных задач
3.	УК-1.2	- основные источники информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	- осуществлять поиск информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов	- навыками поиска информации с целью анализа внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, учитывая различные типы запросов
4.	УК-1.3	- основные источники решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- решать проблемы мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий применительно к специфике индустрии гостеприимства
5.	УК-2	- теоретические основы определения целей, задач и структуры проекта	- формировать основные разделы сводного плана проекта, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений	- навыками формирования идеи проекта и обоснования принятых решений по проекту
6.	УК-2.1	- основные этапы создания проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике	- навыками создания проекта, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства

		гостеприимства	индустрии гостеприимства	
7.	УК-2.2	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
8.	УК-2.3	- специфика функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
9.	УК-3	- правила работы в коллективе, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами	- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	- навыками эффективной коммуникации в трудовом коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
10.	УК-3.1	- основы тим-билдинга, формы взаимодействия с членами коллектива, стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; способы организации, мотивации и руководства работой команды с целью выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- взаимодействовать с членами коллектива, применять в процессе коммуникации стратегии и тактики речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; уверенно демонстрировать способность к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками взаимодействия с членами коллектива, применения в процессе коммуникации определённых стратегий и тактик речевого общения, в том числе с иностранными партнерами; навыками организации, мотивации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для достижения поставленной цели применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
11.	УК-3.2	- особенности поведения других членов команды; установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	- учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания, нести личную ответственность за общий результат	- навыками поведения с другими членами команды; применения установленных норм и правил командной работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
12.	УК-3.3	- возможные угрозы и риски в применении	- принимать во внимание возможные угрозы и риски в	- навыками видения / учёта возможных угроз и рисков в

		своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания	применении своих действий для достижения заданного результата в процессе работы в коллективе на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания
13.	УК-4	- правила коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межкультурного взаимодействия во внутренней и внешней среде гостиничного предприятия	- организовать процесс деловой коммуникации при предоставлении гостиничного и ресторанный продукта	- владение английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
14.	УК-4.1	- современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия и осуществлять устную и письменную деловую коммуникацию с учетом социокультурных различий применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия и навыками осуществления устной и письменной деловой коммуникации с учетом социокультурных различий применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
15.	УК-4.2	- принципы ведения диалога / полилога с целью сотрудничества с представителями разных сфер бизнеса, в том числе с представителями сферы индустрии гостеприимства и общественного питания	- использовать принципы ведения диалога / полилога с целью сотрудничества с представителями разных сфер бизнеса, в том числе с представителями сферы индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками ведения диалога / полилога с целью сотрудничества с представителями разных сфер бизнеса, в том числе с представителями сферы индустрии гостеприимства и общественного питания
16.	УК-4.3	- нормы и правила деловой переписки на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- осуществлять деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками деловой переписки на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
17.	УК-5	- историческое наследие и культурные традиции и особенности национальных традиций; основы философских знаний для	- использовать философскую методологию при решении научных, научно-практических и бытовых задач; анализировать основные	- пониманием философско-мировоззренческого смысла профессиональной деятельности и её место в жизни человека; практикой исторического мышления и сознания,

		формирования мировоззренческой позиции	этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	способствующих социальному ориентированию в современной жизни
18.	УК-5.1	- социокультурные традиции различных народов, основываясь на знании культурных традиций мира (включая мировые религии, философские и этические учения), в зависимости от среды взаимодействия; основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, как в современной социальной действительности, так и в профессиональной сфере	- уверенно демонстрировать способность к анализу и учету разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантному и конструктивному взаимодействию с людьми; учитывать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, как в современной социальной действительности, так и в профессиональной сфере	- навыками демонстрации способности к анализу и учету разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантному и конструктивному взаимодействию с людьми; навыками учёта основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции, как в современной социальной действительности, так и в профессиональной сфере
19.	УК-5.2	- нормы и правила при социальном и профессиональном общении, учитывая историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	- применять нормы и правила при социальном и профессиональном общении, учитывая историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	- навыками в применении норм и правил при социальном и профессиональном общении, учитывая историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
20.	УК-5.3	- принципы адекватного / нормированного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	- придерживаться принципов недискриминационного поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	- навыками проявления конструктивных / положительных моделей поведения при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
21.	УК-6	- знание методов и форм самоорганизации и самообразования с целью достижения поставленной цели	- применять методы самоорганизации и рационально организовывать свою деятельность, составлять планы своего профессионального развития	- навыками организации себя для выполнения поставленной задачи, демонстрирует понимание необходимости профессионального и личного развития
22.	УК-6.1	- инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками в применении инструментов и методов управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
23.	УК-6.2	- основные этапы алгоритма достижения	- определять задачи саморазвития и	- навыками достижения саморазвития и

		саморазвития и профессионального роста с учётом долго-, средне- и краткосрочных периодов с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	профессионального роста, распределять их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	профессионального роста с учётом долго-, средне- и краткосрочных периодов с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
24.	УК-6.3	- особенности теорий личностного развития, основные понятия («мотивация», «бэкграунд», «успешная личность» и т.п.), характеризующие процесс саморазвития и профессионального роста применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- определять приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками определения приоритетов собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
25.	УК- 7	- методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	- поддерживать физический тонус при осуществлении профессиональной деятельности и для укрепления здоровья	средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности
26.	УК-7.1	- законы здорового образа жизни, методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности на предприятиях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания	- поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; соблюдать нормы здорового образа жизни в целях эффективного выполнения своих должностных обязанностей на предприятиях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; соблюдения норм здорового образа жизни в целях эффективного выполнения своих должностных обязанностей на предприятиях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания
27.	УК-7.2	- основы тайм-менеджмента, особенности планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, а также обеспечения работоспособности не только в современных условиях своей жизнедеятельности, но и на предприятиях сферы индустрии гостеприимства	- применять знания из области тайм-менеджмента, планировать свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, а также обеспечения работоспособности не только в современных условиях своей жизнедеятельности, но и на предприятиях сферы индустрии гостеприимства и	- навыками в применении знаний из области тайм-менеджмента, планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, а также обеспечения работоспособности не только в современных условиях своей жизнедеятельности, но и на предприятиях сферы индустрии гостеприимства и общественного питания

		и общественного питания	общественного питания	
28.	УК-7.3	- нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	- соблюдать нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	- навыками в применении норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
29.	УК-8	- базовые законодательные и нормативные правовые основы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	- исполнять инструкции по обеспечению безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	- навыками обеспечения, безопасных условий жизнедеятельности гостей, требования охраны труда на рабочем месте, применения необходимых мер при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
30.	УК-8.1	- законодательные и нормативные правовые основы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания	- применять законодательные и нормативные правовые основы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания	- навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; - навыками анализа и учёта факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания
31.	УК-8.2	- последствия опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
32.	УК-8.3	- сущность проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, в частности на предприятиях сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- демонстрировать готовность к выявлению и устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, в частности на предприятиях сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками определения и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте, в частности на предприятиях сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
33.	УК-9	- основы законодательных требований; основы оптимизации бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов	- принимать решения на основе анализа затрат по оптимизации бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов	- навыками принятия решения по оптимизации бизнес-процессов на основе анализа затрат

34.	УК-9.1	- законодательные нормы с целью оптимизации бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов; особенности базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	- применять на практике законодательные нормы с целью оптимизации бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов; особенности базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	- навыками в применении законодательных норм с целью оптимизации бизнес-процессов на основе анализа затрат; базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
35.	УК-9.2	- методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- использовать методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками в реализации методов экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
36.	УК-9.3	- инструменты для управления финансами, специфику возможных экономических и финансовых рисков применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- использовать финансовые инструменты для управления финансами, контролировать возможные экономические и финансовые риски применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками в использовании инструментов для управления финансами, контроля возможных экономических и финансовых рисков применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
37.	УК-10	- основы российского конституционного законодательства; основы гражданского, административного, трудового, международного, экологического и уголовного права в избранной сфере профессиональной деятельности; - методы предотвращения комплекса рисков	- применять основы российского конституционного законодательства; основы гражданского, административного, трудового, международного, экологического и уголовного права в избранной сфере профессиональной деятельности; - уметь формировать корпоративную культуру предприятия на основе антикоррупционных принципов	- навыками владения нормативными основами при формировании антикоррупционной политике предприятия; - предотвращения комплекса рисков
38.	УК-10.1	- действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также применять способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	- анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также применять способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	- навыками в применении действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способов профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
39.	УК-10.2	- знать о последствиях коррупционного поведения, а также правовые нормы, обеспечивающие	- выявлять и давать оценку коррупционному поведению, содействовать его пресечению	- навыками к выявлению и оценке коррупционному поведению, содействия его пресечению

		законность выполнения правовых действий применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания		
40.	УК-10.3	- правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	- соблюдать правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	- навыками соблюдения правил общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
41.	ОПК-1	- технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	- применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками применения технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания
42.	ОПК-1.1.	- технологии обслуживания, информационное обеспечение, ресурсосберегающие технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	- анализировать деятельность, технологии обслуживания, ресурсосберегающие технологии, информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	- навыки обоснования и разработки технологических новаций ресурсосберегающих технологий в деятельности гостиничного предприятия и разработке гостиничного продукта
43.	ОПК-1.2	- технологии обслуживания сферы гостеприимства и общественного питания	- анализировать деятельность гостиничного предприятия и предприятия питания, предлагать технологические новации в совершенствовании деятельности гостиничного предприятия	- навыки поиска и применения технологических новаций в совершенствовании деятельности гостиничного предприятия и предприятия питания
44.	ОПК-1.3	- современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение, в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	- анализировать деятельность гостиничного предприятия и обосновывать необходимость использования современных информационно-коммуникационных технологий, специализированное программное обеспечение в совершенствовании деятельности гостиничного предприятия и предприятия питания	- навыками разработки рекомендаций по использованию, информационно-коммуникационных технологий, специализированного программного обеспечения для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы
45.	ОПК-2	- основные функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
46.	ОПК-2.1	современные технологии организации работы подчиненных	анализировать работу исполнителей, технологические процессы в гостинице и существующие стандарты обслуживания и регламенты служб	навыками организации, распределения обязанностей, координации и контроля деятельности работы подчинённых для решения задач гостиничного предприятия

47.	ОПК-2.2	методы управления для осуществления планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия	использовать методы управления для осуществления планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений гостиничного предприятия	навыками разработки мероприятий для обеспечения выполнения основных функций подразделений гостиничного предприятия; использования методов управления для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
48.	ОПК-3	- теоретические основы качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	- обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	- навыками обеспечения качества услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
49.	ОПК-3.1	- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	- оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	- навыками оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, и делает соответствующие выводы
50.	ОПК-3.2	- методы оценки качества выполнения сотрудниками стандартов обслуживания обеспечения качества гостиничного продукта	- осуществлять требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	- навыками организации контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества гостиничного продукта
51.	ОПК-4	- методы исследование рынка, технологии продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- навыком исследования рынка и организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
52.	ОПК-4.1	- теоретические основы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	- проводить маркетинговый анализ рынка услуг сферы гостеприимства, туристских ресурсов регионов РФ, конкурентов, потребителей;	- навыками SWOT–анализа гостиничного предприятия и использование результатов для совершенствования деятельности гостиничного предприятия и предприятия питания
53.	ОПК-4.2	- современные методы продаж, в том числе с помощью онлайн-технологий	- применять современные методы продаж услуг гостеприимства и общественного питания	- навыком совершенствования продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий
54.	ОПК-4.3	- основные принципы и технологии маркетинговых коммуникаций при продвижении организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- применять современные технологии для продвижения гостиничного и ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей	- навыки использования современных технологий для продвижения гостиничного и ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей
55.	ОПК-5	- теоретические основы экономического анализа деятельности	- принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать	- навыками проведения экономических обоснований принятых решений и

		организаций сферы гостеприимства и общественного питания	экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
56.	ОПК-5.1	методы определения и анализа затрат гостиничного предприятия и предприятия питания	определять и анализировать затраты гостиничного предприятия гостиничного предприятия и предприятия питания	навыком анализа ценообразования гостиничного предприятия и предприятия питания
57.	ОПК-5.2	методы оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале	выполнять сопоставление экономических показателей и обосновывать меры по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия	навыком подготовки аналитических отчетов по затратам гостиничного предприятия гостиничного предприятия и предприятия питания; планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале -- навыками расчета показателей разделов бизнес-плана
58.	ОПК-5.3	- основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, а также способы их достижения	- рассчитывать основные показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; определять способы их достижения	- навыками расчета основных показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; определения способов их достижения
59.	ОПК-6	- нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права профессиональной деятельности	- применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	- навыками применения нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
60.	ОПК-6.1	содержание нормативных и правовых актов, регулирующих гостиничную и ресторанную деятельность	применять необходимую нормативно-правовую документации для совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности	навыками поиска необходимой нормативно-правовой документации и обоснования применения для совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности
61.	ОПК-6.2	законодательство Российской Федерации, нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	использования законодательства РФ, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
62.	ОПК-6.3	содержание нормативных и правовых актов, регулирующих гостиничную и ресторанную деятельность	применять нормативные и правовые акты при выполнении технологических процессов и должностных инструкций для совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности	навыками использования правовых и нормативных требований в документообороте, в том числе должностных инструкциях для совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности

62.	ОПК-7	нормативные и правовые основы безопасности обслуживания потребителей; нормы и правила охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности	обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдать выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	навыки обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований норм и правил охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности
63.	ОПК-7.1	нормы безопасности обслуживания потребителей гостиничной и ресторанной деятельности	обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг гостиничной и ресторанной деятельности	навыки обеспечения безопасности обслуживания потребителей гостиничной и ресторанной деятельности
64.	ОПК-7.2	норм и правил охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности	соблюдать выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности	соблюдение требований норм и правил охраны труда и техники безопасности гостиничной и ресторанной деятельности
65.	ОПК-8	- принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач гостиничной и ресторанной деятельности	- использовать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач гостиничной и ресторанной деятельности	навыками использования принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач гостиничной и ресторанной деятельности
66.	ОПК-8.1	- основы информатики и принципы работы современных информационных технологий	- использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	- навыками поиска и внедрения технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности
67.	ОПК-8.2	- технологические инновации и современное программное обеспечение	- использовать основные компьютерные программы в профессиональной деятельности	- навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
68.	ПКО-1	теоретические основы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	разработки мероприятий по совершенствованию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
69.	ПКО-1.1	функциональные обязанности сотрудников и принципы взаимодействия служб гостиницы и предприятий общественного питания;	формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	навыками распределения обязанностей и определения степени ответственности сотрудников подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания;
70.	ПКО-1.2	методы определения потребностей подразделений организации сферы	организовывать оценку и обеспечение текущего и перспективного планирования потребностей	навыками и методами определения потребностей подразделений организации сферы гостеприимства и

		гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	общественного питания в материальных ресурсах и персонале
71.	ПКО-1.3	теоретические основы организации производственно-технологической деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей организации; требования системы классификации гостиниц;	осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	навыками разработки мер по совершенствованию функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
72.	ПКО-2	методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	применять методы для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	методами для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
73.	ПКО-2.1	принципы и методы создания системы координации и контроля работы персонала гостиничного предприятия	осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия с помощью информационных технологий для ведения делопроизводства и специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах и службы питания, в том числе с использованием цифровых технологий	навыками совершенствования взаимодействия между службами и координации деятельности гостиничного предприятия с помощью информационных технологий для ведения делопроизводства и специализированных программ, используемых в гостиничных комплексах и службы питания, в том числе с использованием цифровых технологий
74.	ПКО-2.2	формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	методикой создания системы контроля бизнес-процессов для совершенствования деятельности департаментов (служб, отделов) для гостиничного предприятия
75.	ПКО-2.3	систему контроля и показатели эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	анализировать показатели эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	навыками анализа и контроля деятельности департаментов гостиничного предприятия для разработки мер по совершенствованию деятельности

76.	ПКО-3	современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания	применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания	навык разработки мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания гостиничного предприятия с учетом технологических новаций
77.	ПКО-3.1.	современные технологии организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания	формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	навык подбора современных технологий для совершенствования обслуживания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность
78.	ПКО-3. 2.	нормативно-правовые документацию, регламентирующую требования к качеству и безопасности гостиничных услуг и услуг предприятий питания	применяет современные технологии оказания услуг гостиничного предприятия, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	навыками применения современных технологий для совершенствования деятельности функциональных подразделений гостиниц и предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя
79.	ПКО-3.3.	современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	навыком разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с использованием инноваций с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями
20.	ПКО-4	теоретические основы проектирования новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов	способен проектировать новые гостиничные продукты и туристско-гостиничные комплекса	навык проектирования новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов
81.	ПКО -4.1	теоретические основы разработки технико-экономического обоснования проекта	определять цели и задачи проекта	навык составления технико-экономического обоснования проекта гостиничного продукта или туристско-гостиничного комплекса
82.	ПКО -4.2	теоретические основы разработки обоснования проекта и основные разделы сводного плана проекта; и технологический процесс планирования проекта	осуществлять процесс проектирования и реализации проекта нового гостиничного продукта и туристско-гостиничного комплекса	навык процесса проектирования и реализации проекта гостиничного продукта или туристско-гостиничного комплекса
83.	ПКО-5	нормативные требования к разработке стандартов подразделений гостиничного предприятия	обеспечивать формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с	методами внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с действующими стандартами

			действующими стандартами в гостиничной отрасли и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	в гостиничной отрасли и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия
84.	ПКО-5.1	нормативные требования к разработке стандартов подразделений гостиничного предприятия	разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного предприятия	навыком разработки внутренних стандартов и регламентов для совершенствования деятельности процессов обслуживания на уровне подразделения
85.	ПКО-5.2	методы внедрения разработанных стандартов и регламентов гостиничного предприятия	внедрять разработанные стандарты и регламенты в практическую деятельность гостиничного предприятия	навыками разработки методов внедрения разработанных стандартов и регламентов для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
86.	ПКО- 5.3	требования действующих стандартов в гостиничной деятельности и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	организовывать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия, действующим стандартам в гостиничной деятельности и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	навыками подготовки и к процедуре подтверждения соответствия, действующим стандартам в гостиничной деятельности и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия
87.	ПКО-6	методы прикладных исследований в гостиничной деятельности	применять методы прикладных исследований в гостиничной деятельности	методами прикладных исследований в гостиничной деятельности
88.	ПКО-6.1	методы исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания	использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в гостиничной деятельности	навыком применения технологических и управленческих инноваций в совершенствовании деятельности гостиничного предприятия
89.	ПКО-6.2	проводить анализ удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания гостиничного предприятия	проводить анализ удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания гостиничного предприятия	навык анализа удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
90.	ПКО-6.3	принципы инновационного мышления, опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик гостиничного рынка	находить научную информацию в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации гостиничного рынка	навык использования информации в глобальных информационных сетях и других источников профессиональной информации для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
91.	ПК УВ – 1	основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-	проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных	навык проектирования новых гостиничных продуктов туристско-

		гостиничных комплексов	комплексов	гостиничных комплексов
92.	ПКУВ-1.1	тенденции развития туризма РФ; - туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов	осуществлять исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей создания нового гостиничного продукта	навык исследования туристских ресурсов регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов
93.	ПКУВ-1.2	современные технологии, технологии ресурсосбережения в сфере гостеприимства и общественного питания	разрабатывать гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	методами ресурсосбережения, навыками поиска и применения инновационных, ресурсосберегающих технологий в сфере гостеприимства и общественного питания
94.	ПКУВ-1.3	теоретические основы анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	формировать спецификацию материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям	применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов; проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия
95.	ПКУВ - 2	производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	организовывать и контролировать производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	навык организации производственно-технологические процессы в сфере гостеприимства и общественного питания
96.	ПКУВ -2.1	теоретические основы организации производственно-технологические процессы гостиничного предприятия, основанные на гостевом цикле обслуживания	организовывает производственно-технологические процессы гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям	навыками организации производственно-технологических процессов гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям и с использованием современных технологий в т.ч. информационных и коммуникационных для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
97.	ПКУВ-2.2	теоретические основы обеспечения контроля качества текущей деятельности; основы планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;	обеспечивать качество предоставления гостиничных услуг, в том числе за счет применения современных персонал-технологий и создания системы контроля качества бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	методами оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; разрабатывать мероприятия по управлению конфликтными ситуациями в службах гостиничного комплекса
98.	ПКУВ -2.3.	стандарты гостевого цикла обслуживания; основы разработки	организовывать контроль качества реализации технологических процессов	навык разработки критериев оценки качества обслуживания и выполнения бизнес-

		системы качества гостиничного предприятия	согласно нормативным требованиям и разработанным стандартам	процессов; стандартов и чек-листов сотрудников департаментов (служб, отделов); совершенствования стандартов, согласно аудиту внешнего и внутреннего контроля качества
99.	ПКУВ - 3	методы оценки и основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	анализировать экономическую эффективность департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	навык анализа экономической эффективности департаментов (служб, отделов) для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
100.	ПКУВ - 3.1.	методы оценки экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия; основные ключевые показатели экономической эффективности ресурсного потенциала гостиничного предприятия	проводить оценку экономической эффективности деятельности гостиничного предприятия	методами оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия
101.	ПКУВ - 3.2.	основы формирования ценовой политики гостиничного предприятия	осуществляет анализ доходов и расходов гостиничного предприятия и формирует ценовую политику	методикой расчета себестоимости гостиничных услуг, ценообразования гостиничных услуг
102.	ПКУВ - 3.3.	основы оценки и расчета показателей эффективности деятельности гостиницы	обосновывает меры по совершенствованию управленческих решений по организации гостиничной деятельности	методикой оценки эффективности использования ресурсного потенциала для дальнейшего развития и совершенствования деятельности гостиничного предприятия
103.	ПКУВ - 4.1.	- нормативные требования по организации безопасного обслуживания туристов	- проводить анализ материальных ресурсов гостиничных комплексов для безопасного обслуживания	- методами анализа и планирования материальных ресурсов безопасного обслуживания в гостиничных комплексах для совершенствования деятельности гостиничного предприятия
104.	ПКУВ - 4.2	- нормативные требования по организации технологических процессов и безопасного обслуживания гостей - нормативные требования по охране труда	- использовать санитарно-эпидемиологические требования и требования охраны труда для организации производственно-технологических процессов гостиничного предприятия	- методами внедрения современных санитарно-эпидемиологических требований и требований охраны труда в производственно-технологические процессы для совершенствования деятельности гостиничного предприятия - методами организации и внедрения контроля соблюдения современных санитарно-эпидемиологических

				требований и требований охраны труда в производственно-технологических процессах для совершенствования деятельности гостиничного предприятия.
105.	ПКУВ - 4.3	- нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	- навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; - навыками оценки и планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия для совершенствования деятельности гостиничного предприятия

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции	Показатель оценивания компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
1	УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
2	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	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
3	УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
4	УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
5	УК-5	способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная

		философском контекстах			
6	УК-6	способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
7	УК-7	способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
8	УК-8	способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
9	УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
10	УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
11	ОПК-1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
12	ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
13	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
14	ОПК-4	способен осуществлять	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения,	пятибалльная

		исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	владеет	уровень и глубина знаний	
15	ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
16	ОПК-6	способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
17	ОПК-7	способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
18	ОПК-8	способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
19	ПКО-2	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
20	ПКО-3	способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	знает/не знает умеет/не умеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
21	ПКО-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
22	ПКО-5	способен обеспечить	знает/не знает	уровень	пятибал

		формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса	умеет/не умеет	умений/владения, уровень и глубина знаний	льная
23	ПКО-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
24	ПК УВ – 1	способен проектировать новые гостиничные продукты	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
25	ПКУВ - 2	способен организовывать и контролировать производственно-технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
26	ПКУВ - 3	способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная
27	ПКУВ – 4.	способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия	знает/не знает владеет/не владеет	уровень умений/владения, уровень и глубина знаний	пятибалльная

Оценка «отлично» - глубокие исчерпывающие знания всего программного материала понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, твердое знание основных положений смежных дисциплин: логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета; использование в необходимой мере в ответах на вопросы материалов всей рекомендуемой литературы.

Оценка «хорошо» - твердые и достаточно полные знания всего программной материала, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений; последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

Оценка «удовлетворительно» - твердое знание и понимание основных вопросов программы; правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

Оценка «неудовлетворительно» - неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, грубые ошибки в ответе, непонимание сущности излагаемых вопросов; неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной образовательной программы

3.1 Выпускная квалификационная работа: бакалаврская работа

3.1.1. Перечень тем для выпускной квалификационной работы

1. Анализ технологических процессов гостиничного предприятия и разработка предложений по контролю качества услуг в соответствии с требованиями системы классификации
2. Анализ результатов деятельности и разработка мероприятий по совершенствованию гостиничного предприятия
3. Анализ форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
4. Выявление проблем в системе контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
5. Анализ форм и методов контроля стандартов обслуживания департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
6. Определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
7. Разработка методов стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности
8. Управление конфликтными ситуациями в службе приема и размещения гостиничного комплекса
9. Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
10. Технические и технологические инновации в гостиничном бизнесе
11. Совершенствование технологии продаж в гостиничных комплексах (на примере конкретной гостиницы)
12. Ревеню менеджмент в гостиничном бизнесе
13. Оптимизация затратной части в отеле
14. Совершенствование методов контроля и предотвращения хищений в гостиничных комплексах
15. Совершенствование системы автоматизации управления гостиничным комплексом
16. Механизмы увеличения наполняемости объектов гостеприимства в период после проведения спортивно-массовых и культурных мероприятий (на примере конкретной гостиницы)
17. Анализ особенностей гостиничной деятельности в курортной отрасли (на примере курортной гостиницы)
18. Разработка и реализация механизмов продвижения российских гостиниц и иных средств размещения на зарубежном рынке (на примере конкретной гостиницы)
19. Исследование проблемы участия гостиниц в процедуре классификации (на примере конкретной гостиницы)
20. Исследование проблем развития хостелов и иных бюджетных средств размещения в регионах и способы их решения (на примере конкретного средства размещения, сети хостелов)
21. Исследование инновационных технологий в гостиничном секторе и оценка эффективности их использования (на примере конкретной гостиницы)
22. Анализ современных мировых инноваций в индустрии гостеприимства и возможность их применения (на примере конкретной гостиницы)
23. Исследование потенциала туристского, делового кластера с позиции создания и организации гостиничного комплекса

24. Анализ и определение потенциала развития гостиниц в малых городах России (на примере конкретного средства размещения)
25. Разработка рекомендаций по совершенствованию гостиничных услуг для лиц с ограниченными возможностями
26. Изучение зарубежного опыта создания и функционирования необычных средств размещения и разработка рекомендаций по его применению в Российской Федерации
27. Изучение опыта создания и развития дополнительных услуг в средствах размещения (на примере отдельных средств размещения, гостиничных цепей, регионов мира и пр.).
28. Особенности создания и функционирования средства размещения в качестве аттрактора туристского комплекса
29. Разработка дополнительных услуг для туристов, посещающих территорию с определёнными целями (на примере отдельной территории и средства размещения)
30. Разработка рекомендаций по подготовке средства размещения к классификации (на примере средства размещения)
31. Анализ и совершенствование взаимодействия средства размещения с ОТА (на примере средства размещения)
32. Разработка мероприятий по подготовке средства размещения к сертификации по нормам «халяль»
33. Разработка мероприятий по подготовке средства размещения к сертификации по нормам «кашрута»
34. Разработка мероприятий по подготовке средства размещения к получению сертификата «Green Key»
35. Оценка эффективности программы China Friendly для гостиниц, включённых в неё
36. Маркетинг организации – средства размещения (название, логотип, слоган, имидж, бренд)
37. Разработка бренд-бука для коллективного средства размещения
38. Разработка концепции создания средства размещения, а также его услуг с учётом этнических особенностей территории
39. Характеристика состояния и тенденции развития средств размещения (на примере отдельных видов средств размещения или территориальных зон)
40. Анализ влияния конкурсов профессионального мастерства на качество и конкурентоспособность средств размещения (на примере отдельного конкурса и средства размещения)
41. Предложения по разработке сервиса службы батлеров в гостинице
42. Формирование положительного имиджа загородного средства размещения, как места семейного отдыха / корпоративных деловых мероприятий / программ выходного дня
43. Разработка рекомендаций по применению мобильных приложений в гостиничном секторе
44. Разработка рекомендаций по работе с жалобами и негативными отзывами гостей через системы бронирования ОТА
45. Разработка рекомендаций по формированию креативных мероприятий гостиничного комплекса
46. Особенности создания положительного имиджа в глазах потребителей для санатория / пансионата / дома отдыха
47. Разработка программ социального туризма совместно со средствами размещения
48. Разработка рекомендаций по формированию и применению программы лояльности на гостиничном предприятии
49. Разработка предложений по совершенствованию службы хаускипинга гостиничного комплекса

50. Разработка мероприятий по организации выставочной деятельности гостиничного комплекса
 51. Исследование роли коллективных средств размещения в программах развития отдельных видов устойчивого туризма и оценка перспектив сотрудничества
 52. Оценка влияния запрещающих и регламентирующих законов на потребителей гостиничных услуг и предложения по снижению негативного эффекта от их введения
 53. Исследование возможностей краудсорсинговых инициатив поисковых систем для продвижения средства размещения в сети Интернет
 54. Разработка комплекса мер по привлечению пользователей на сайт отеля и оценка эффективности предложенных мероприятий
 55. Разработка концепции Eco-friendly для гостиничных комплексов
 56. Разработка креативной концепции отеля «Kids free»
 57. Разработка рекомендаций по формированию программ для корпоративных клиентов гостиничного комплекса
 58. Разработка рекомендаций по внедрению и адаптации стандарта меню Healthy Meal Standard (HMS) в практику ресторанной службы гостиницы
 59. Исследование влияния роли ресторанной службы на репутацию гостиничного комплекса
 60. Разработка рекомендаций по управлению репутацией гостиничного комплекса
 61. Разработка концепции гостиничного сервиса / услуги на основе технологий «Дополнительной реальности»
 62. Анализ системы управления пожарной безопасностью в гостинице и предложения по её совершенствованию
 63. Анализ лучших практик получения WOW-эффекта и его применение для гостиничного комплекса
 64. Разработка рекомендаций по организации детского отдыха в гостиничном комплексе
 65. Анализ перспективы гостиничных проектов, ориентированных на пожилых людей
 66. Анализ мировых практик организации новых форматов питания в гостиницах и обоснование оптимальной модели работы подобного формата для отечественной гостиницы
- ПО ЗАКАЗАМ ОТ ПРЕДПРИТИЙ
67. Разработка комплекса мероприятий продвижения в социальных сетях гостиничного комплекса
 68. Разработка программы «Тайный гость» для контроля качества обслуживания гостиничного комплекса
 69. Проект мероприятий по совершенствованию и оптимизации технологий продаж услуг гостиничного комплекса
 70. Проект мероприятий по совершенствованию контента Web-сайта гостиничного комплекса
 71. Проект мероприятий по разработке и поддержанию партнёрских программ средства размещения на рынке B2B, B2C, B2G
 72. Проект мероприятий по разработке стратегических совместных проектов и программ гостиничных предприятий с представителями смежных отраслей (туризм, транспорт, питание, финансы и пр.)
 73. Проект мероприятий по совершенствованию оздоровительных программ гостиничного комплекса
 74. Проект мероприятий по совершенствованию функционирования службы питания гостиничного комплекса
 75. Проект мероприятий по совершенствованию анимационных услуг гостиничного комплекса

76. Проект мероприятий по совершенствованию бизнес услуг гостиничного комплекса
77. Проект мероприятий по брендингу (ребрендингу) гостиничного комплекса
78. Проект мероприятий по организации PR-мероприятий для гостиничного комплекса
79. Проект программ анимационного обслуживания для гостиничного комплекса
80. Проект рекламной кампании для гостиничного комплекса
81. Проект мероприятий по формированию фирменного стиля для гостиничного комплекса
82. Проект мероприятий для формирования корпоративной культуры для гостиничного комплекса
83. Проект мероприятий по формированию программ обучения стрессоустойчивости персонала гостиничного комплекса
84. Проект выстраивания стратегического партнёрства гостиничного предприятия с аутсорсинговыми / аутстаффиговыми компаниями
85. Проект разработки концепции для бутик-отеля / отдельных услуг
86. Проект разработки концепции для дизайн-отеля / отдельных услуг
87. Проект разработки концепции для luxury-отеля / отдельных услуг
88. Проект разработки концепции для хостела
89. Проект разработки концепции для мотеля
90. Проект концепции формата неординарной гостиницы или иного средства размещения
91. Проект концепции инновационных дополнительных услуг в гостиничном комплексе
92. Проект рекламной кампании для санатория / пансионата / курортной гостиницы / дома отдыха
93. Разработка мероприятий по повышению привлекательности гостиницы для семейного отдыха
94. Разработка мероприятий по повышению привлекательности гостиницы для корпоративных клиентов
95. Проект мероприятий по разработке twitter, facebook и Instagram стратегий для повышения посещений сайта отеля
96. Разработка концепции создания туристско-гостиничного комплекса на территории тематического (культурно-исторического) парка
97. Разработка концепции развития и мероприятий по продвижению гостиничного комплекса
98. Проект event-мероприятий для загородной гостиницы
99. Разработка концепции создания средства размещения с учётом культурно-исторических особенностей территории
100. Разработка концепции развития и мероприятий по продвижению эко-гостиницы

3.1.2. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения основной образовательной программы:

Код компетенции	Содержание компетенции	Совокупность заданий ВКР			
		Теоретическая часть	Аналитическая часть	Практическая часть	Защита ВКР
1	2	3			
УК-1	способен осуществлять поиск,	+	+		

	критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
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-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		+	+	+
УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)		+		+
УК-5	способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	+		+	+
УК-6	способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				+
УК-7	способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				+
УК-8	способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечению устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	+		+	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	+		+	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	+		+	
ОПК-1	способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания			+	+
ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания		+	+	+
ОПК-3.	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	+	+	+	+

ОПК-4	способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	+	+	+	+
ОПК-5	способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	+	+	+	+
ОПК-6	способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	+	+	+	+
ОПК-7	способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности			+	
ОПК-8	способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	+	+	+	+
ПКО-1	способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания		+	+	+
ПКО-2	способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания		+	+	+
ПКО-3	способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере			+	+
ПКО-4	способен проектировать объекты профессиональной деятельности	+	+	+	+
ПКО-5	способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса			+	+
ПКО-6	способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	+	+		
ПК УВ – 1	способен проектировать новые гостиничные продукты	+	+	+	+
ПКУВ -	способен организовывать и контролировать производственно-		+	+	+

2	технологические процессы и их качество в сфере гостеприимства.				
ПКУВ - 3	способен анализировать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия		+	+	+
ПКУВ – 4.	Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия		+	+	+

4.1. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Оценивание ВКР и процесса ее защиты комиссией ГЭК осуществляется по 100-балльной системе, с последующим ее переводом в четырех балльную (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Определяется общая оценка с учетом теоретической подготовки студента и, качества выполнения и оформления ВКР. ГЭК отмечает новизну и актуальность темы, степень научной проработки, практическую значимость результатов ВКР, при этом руководствуются рейтинговой системой оценивания.

При оценивании учитываются 5 равновесных модульных параметров:



Критерии комплексной оценки ВКР и ее защиты

№ п/п	Направление оценки	Критерии оценки по содержанию качеству	Балл
1	Общая характеристика работы	1.1. Работа не содержит новых результатов, для анализа не привлекались неиспользованные ранее данные	3
		1.2. Работа содержит новые результаты, исследовательский характер	10
2	Актуальность темы	2.1. Актуальность исследования обоснована неубедительно, общими, декларативными утверждениями. Анализ степени изученности заменен перечислением научных публикаций	3
		2.2. Актуальность темы обоснована, но не показана связь с реальными потребностями общества, удовлетворение которых необходимо в настоящее время. Проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	7
		2.3. Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями общества, удовлетворение которых необходимо в настоящее время. Проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке	10
3	Соблюдение учебно-тематического рейтинга выполнения работы	3.1. Существенные отклонения от установленных сроков	3
		3.2. Незначительные отклонения от установленных сроков	7
		3.3. Полное соблюдение установленных сроков	10
4	Соблюдение требований к содержанию ВКР	4.1. Четкость формулировки необходимых элементов исследования (объект, предмет, цель, методы, база)	2
		4.2. Адекватность и достаточность источников информации (полнота и новизна использованной научной литературы, применение справочных изданий, монографий и публикаций в научных периодических изданиях)	2
		4.3. Наличие критического анализа существующих подходов к решению проблемы исследования	2
		4.4. Логичность изложения (наличие логических связей как внутри, так и между разделами работы), наличие выводов по разделам работы и обобщения полученных результатов в заключении работы	2
		4.5. Обеспечение наглядности результатов исследования (визуализация информации)	2



		посредством использования таблиц, графиков, диаграмм, алгоритмов, схем и т.д.)			
<i>По пунктам 4.1- 4.5 оценка осуществляется простым суммированием</i>					
5	Качество оформления работы	5.1. Существенные отклонения от принятых стандартов	3		
		5.2. Незначительные отклонения от принятых стандартов	7		
		5.3. Полное соответствие стандартам	10		
6	Используемые методики и инструменты исследования	6.1. Использование традиционных методик и инструментов известных авторов	5		
		6.2. Использование собственных или оригинальных методик и инструментов с авторскими элементами. Обоснование целесообразности использования данного инструментария	10		
7	Достигнутые результаты	7.1. Выводы носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение	5		
		7.2. Полученные результаты могут использоваться в производстве и/или при обучении трудовым навыкам	10		
8	Презентации результатов исследования (соблюдение установленного регламента, свободное владение материалом, логичность построения доклада, риторическое мастерство, использование современных информационных технологий для представления результатов исследования)	Частично удовлетворяет требованию	3		
		В основном удовлетворяет требованию	7		
		Полностью удовлетворяет требованию	10		
9	Ответы на вопросы членов ГЭК	Значительные затруднения при ответах	3		
		Относительно полные и исчерпывающие ответы	7		
		Ответы полные, исчерпывающие	10		
10	Общее впечатление (оценка)	Неудовлетворительное	1		
		Удовлетворительное	5		
		Хорошее	7		
		Отличное	10		
Сумма в баллах		Менее 50	51-70	71-89	90-100
Традиционная шкала		Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично