



Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»
Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.

Утверждаю:
Ректор

А.А. Федулин



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы *магистратуры*

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным
бизнесом*

Квалификация: *магистр*

год начала подготовки: *2021*

Разработчик:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства		к.э.н. Коновалова Е.Е.

ФОС ГИА согласован и одобрен руководителем ОПОП:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства		к.э.н. Коновалова Е.Е.

ФОС ГИА утвержден Ученым советом Высшей школы:

наименование Высшей школы	номер и дата протокола
Высшей школы туризма и гостеприимства	№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.....	22
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной образовательной программы.....	36
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.....	51



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

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции		
		знания	умения	навыки
1.	<p>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>УК-1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>	<p>принципы критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода</p> <p>составляющие проблемной ситуации как системы</p> <p>стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>	<p>осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>	<p>навыками анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработкой стратегии действий</p> <p>навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>навыками разработки и содержательно аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>
2.	<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи</p> <p>УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью</p> <p>УК-2.3. Осуществляет</p>	<p>особенности, методы и принципы проектирования и управления проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>концепцию проекта, определение его целей и задач</p> <p>структуру и роли в проекте</p> <p>содержание мониторинга хода</p>	<p>определять особенности проектирования жизненного цикла проекта и управлять им на всех его этапах</p> <p>разрабатывать концепцию проекта, определять его цели и задачи</p> <p>разрабатывать и реализовывать проект в соответствии со своей ролью</p> <p>осуществлять мониторинг хода</p>	<p>навыками проектирования и управления проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>навыками разработки концепции проекта, определения его целей и задач</p> <p>навыками разработки и реализации проекта в соответствии со своей ролью</p> <p>навыками осуществления</p>



	мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	реализации проекта, корректировку отклонения, дополнительные изменения в плане	реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план	мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, вносить дополнительные изменения в план
3.	<p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи</p> <p>УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы</p>	<p>современные представления об организации и руководстве работой команды, разработке командной стратегии и цели организации</p> <p>организацию и принципы командной работы, ее цели и задачи</p> <p>способы организации работы команды для достижения поставленной цели</p> <p>методы контроля выполнения членами команды поставленных задач, способы корректировки работы команды в соответствии с целью работы</p>	<p>создавать условия для организации и руководства команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>планировать командную работу и формулировать цели, задачи</p> <p>организовать работу команды для достижения поставленной цели</p> <p>контролировать выполнение членами команды поставленных задач, корректировать работу команды в соответствии с целью работы</p>	<p>навыками организации и руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>навыками планирования командной работы, формулировкой целей, задач</p> <p>навыками организации работы команды для достижения поставленной цели</p> <p>навыками контроля выполнения членами команды поставленных задач, корректировки работу команды в соответствии с целью работы</p>
4.	<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и</p>	<p>современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального</p>	<p>применять современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и</p>	<p>современными профессиональными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и</p>



	<p>профессионального взаимодействия УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях</p>	<p>взаимодействия профессиональные и академические тексты современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях</p>	<p>профессионального взаимодействия составлять, переводить и редактировать профессиональные и академические тексты использовать современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях</p>	<p>профессионального взаимодействия навыками составления, перевода и редактирования профессиональных и академических текстов навыками использования современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях</p>
5.	<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон</p>	<p>разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах особенности межкультурного взаимодействия профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон</p>	<p>анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия в устных и письменных формах для решения задач профессиональной деятельности анализировать особенности межкультурного взаимодействия выстраивать профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон</p>	<p>навыками анализа разнообразия культур и применять их в процессе межкультурного взаимодействия в устных и письменных формах для решения задач профессиональной деятельности навыками анализа особенностей межкультурного взаимодействия навыками выстраивания профессионального взаимодействия с учетом межкультурных особенностей сторон</p>



	УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач	обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	навыками обеспечения создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
6.	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	способы совершенствования собственной деятельности и методы самооценки оценки своих ресурсов и их пределы, оптимальность их использования для успешного выполнения порученного задания приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки оценивать свои ресурсы и их пределы, оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания определять приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки навыками оценки своих ресурсов и их пределов, оптимального их использования для успешного выполнения порученного задания навыками определения приоритетов профессионального развития и способами совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
7.	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и			



	<p>общественного питания ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания</p> <p>- технологические новации и программное обеспечение деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания</p> <p>- организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания</p> <p>- навыками организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
8.	<p>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования</p>	<p>- принципы разработки и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования</p>	<p>- формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования</p>	<p>- навыками формулирования направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками использования основных методов и приемов анализа, моделирования и</p>



	<p>деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
9.	<p>ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного</p>	<p>- разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы</p>	<p>- навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы</p>



	<p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>	<p>питания</p> <p>- соответствующие нормативно-правовые акты, профессиональные стандарты, а также мнения потребителей и других заинтересованы сторон о качестве оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостеприимства и общественного питания</p> <p>- контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>	<p>гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>
10.	<p>ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>- маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>организовывать системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>- разрабатывать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>организации и реализации контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей через разрабатываемые системы управления</p> <p>- навыками разработки маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>



	<p>ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- маркетинговые стратегии и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- навыками проведения оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
11.	<p>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</p> <p>ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и</p>	<p>- основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- обосновывать и осуществлять основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- навыками определения основных факторов внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками обоснования и осуществления основных направлений работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>



	<p>общественного питания</p> <p>ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- навыками оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
12.	<p>ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере</p>	<p>- научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>- подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>- результаты научно-прикладных исследований в сфере</p>	<p>- планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>- применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>- представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере</p>	<p>- навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>- навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>- навыками представления результатов научно-прикладных</p>



	профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
13.	<p>ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>- основные образовательные программы бакалавриата и дополнительные профессиональные программы, ориентированные на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>- осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>- навыками осуществления педагогической деятельности по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками выбора форм и методов подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>



	ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	- результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	- планировать результаты обучения, проводить текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	профессиональным программам - навыками планирования результатов обучения, проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам
14.	<p>ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p> <p>ПКО-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и</p>	<p>- стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха</p> <p>- управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного</p>	<p>- проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха</p> <p>- осуществлять управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы</p>	<p>- навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха</p> <p>- навыками осуществления управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы</p>



	общественного питания	питания	гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания
	ПКО-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	- эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
15.	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций. ПКО-2.1. Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания. ПКО-2.2. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	- технологию разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	- обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	- навыками обоснования необходимости разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания



	ПКО-2.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений.	- принципы разработки бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- организовывать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- навыками организации, координации и контроля деятельности по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
16.	<p>ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-3.1. Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-3.2. Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-3.3. Оценивает социально-экономические последствия реформирования и</p>	<p>- планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- социально-экономические последствия реформирования и</p>	<p>- обосновывать планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- организовывать работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- оценивать социально-экономические последствия</p>	<p>- навыками обоснования планов и проектов по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками организации работы по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками оценки социально-экономических последствий</p>



	реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
17.	<p>ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-4.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-4.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-4.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения</p>	<p>- перспективность инноваций, их эффективность и мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения</p>	<p>- определять перспективность инноваций, оценивать их эффективность и разрабатывать мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- применять современные информационно-коммуникативные технологии для</p>	<p>- навыками определения перспективности инноваций, оценки их эффективности и разработки мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий для</p>



	конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
18.	<p>ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-5.1. Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-5.2. На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>- научные концепции и методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- научные методы проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>- навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками на основе использования научных методов проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
19.	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и			



	<p>образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-6.1. Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела.</p> <p>ПКО-6.2. Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля.</p>	<p>- занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела</p> <p>- научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля</p>	<p>- проводить занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела</p> <p>- организовать научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля</p>	<p>- навыками проведения занятий лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела</p> <p>- навыками организации научно-исследовательской, проектной и учебно-профессиональной деятельности обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля</p>
20.	<p>ПКУВ-1. Способен формировать систему управления и стимулирования персонала организаций сферы</p>			



	<p>гостеприимства.</p> <p>ПКУВ-1.1. Формирует систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПКУВ-1.2. Формирует систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПКУВ-1.3. Формирует систему коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства</p>	<p>- систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства</p> <p>- систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства</p> <p>- систему коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства</p>	<p>- формировать систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства</p> <p>- формировать систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства</p> <p>- формировать систему коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства</p>	<p>- навыками формирования системы управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства</p> <p>- навыками формирования системы мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства</p> <p>- навыками формирования системы коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства</p>
21.	<p>ПКУВ–2. Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде</p> <p>ПКУВ-2.1. Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий</p>	<p>- методы исследования спроса и технологий для поиска идей развития и процессов цифровой</p>	<p>- осуществлять исследования спроса и технологий для поиска идей развития и процессов</p>	<p>- навыками осуществления исследования спроса и технологий для поиска идей развития и</p>



	сферы гостеприимства ПКУВ-2.2. Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде	трансформации предприятий сферы гостеприимства - методы организационного проектирования процессов цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и профессиональные задачи в цифровой среде	цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства - проектировать процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде	процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства - навыками проектирования процессов цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решения профессиональных задачи в цифровой среде
22.	ПКУВ-3. Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-3.1. Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-3.2. Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКУВ-3.3. Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- формировать систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - формировать систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - формировать систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и	- навыками формирования системы пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - навыками формирования системы инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - навыками формирования системы санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 21 из 53

		питания	общественного питания	питания
--	--	---------	-----------------------	---------



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 УК-1.1. УК-1.2.	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	умеет осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	осуществление критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработка стратегии действий	0-5
2.	УК-2 УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3.	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта,	владеет навыками управления проектом на всех этапах его жизненного цикла	управление проектом на всех этапах его жизненного цикла	0-5



		уточняет зоны ответственности участников проекта			
3.	УК-3 УК-3.1. УК-3.2. УК-3.3.	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели Планирует командную работу и формулирует цели, задачи Организует работу команды для достижения поставленной цели Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы	владеет навыками организации и руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	организация и руководство работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	0-5
4.	УК-4 УК-4.1. УК-4.2.	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в	владеет навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	применение современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	0-5



		профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях			
5.	УК-5 УК-5.1. УК-5.2. УК-5.3.	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия Анализирует особенности межкультурного взаимодействия Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	владеет навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	анализ и учит разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	0-5
6.	УК-6 УК-6.1.	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания Определяет приоритеты	владеет навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	определение и реализация приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки	0-5



	УК-6.2.	профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям			
7.	ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
	ОПК-1.1	Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	- умеет формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	- формирование технологической концепции организаций размещения и общественного питания	0-5
	ОПК-1.2	Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет организовать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- организация внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
8.	ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания			0-5



	ОПК-2.1	Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	- формулирование направлений деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	
	ОПК-2.2	Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- использование основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	ОПК-2.3	Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществление контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
9.	ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
	ОПК-3.1	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного	- разработка системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного	0-5



	ОПК-3.2	Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	питания - умеет внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	питания - внедрение системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	ОПК-3.3	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	- умеет контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	- контроль качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	
10.	ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
	ОПК-4.1	Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет разрабатывать маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- разработка маркетинговых стратегий и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	0-5
	ОПК-4.2	Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	- внедрение маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного	



	ОПК-4.3	Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	питания - умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	питания - проведение оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
11.	ОПК-5	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений			
	ОПК-5.1	Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- определение основных факторов внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	0-5
	ОПК-5.2	Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания Оценивает экономическую	- умеет обосновывать и осуществлять основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания - умеет оценивать экономическую	- обоснование и осуществление основных направлений работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	



	ОПК-5.3	эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- оценка экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
12.	ОПК-6 ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	<p>Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях</p>	<p>- умеет планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>- умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>- умеет представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на</p>	<p>- планирование научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>- применение подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>- представление результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на</p>	0-5



			научных конференциях	научных конференциях	
13.	ОПК-7	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам			
	ОПК-7.1	Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществление педагогической деятельности по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	0-5
	ОПК-7.2	Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	- умеет выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	- выбор форм и методов подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	
	ОПК-7.3	Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	- умеет планировать результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	- планирование результатов обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	



14.	ПКО-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.			
	ПКО-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	- умеет проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	- проведение стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	
	ПКО-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет осуществлять управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществление управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	0-5
	ПКО-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- обеспечение стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКО-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- осуществление эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
15.	ПКО-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере			0-5



	ПКО-2.1	гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций. Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	- умеет обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	- обоснование необходимости разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	
	ПКО-2.2	Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	- владеет навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	- проектирование объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКО-2.3	Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- владеет навыками организации, координации и контроля деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	- организация, координация и контроль деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	
16.	ПКО-3	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.			0-5
	ПКО-3.1	Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации	- умеет обосновывать планы и проекты по реформированию и	- обоснование планов и проектов по реформированию и	



	ПКО-3.2	деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - умеет организовать работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания - организация работы по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКО-3.3	Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет оценивать социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- оценка социально-экономических последствий реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
17.	ПКО-4	Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.			
	ПКО-4.1	Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного	- умеет определять перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их	- определение перспективности инноваций, оценка их эффективности и разработка мероприятий по их внедрению на	0-5



	ПКО-4.2	питания Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - умеет внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - внедрение передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКО-4.3	Применяет современные информационно-коммуникативные технологи для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет применять современные информационно-коммуникативные технологи для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- применение современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
18.	ПКО-5	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.			
	ПКО-5.1	Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- умеет обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- обоснование выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	0-5
	ПКО-5.2	На основе использования научных методов проводит обоснование	- умеет на основе использования научных методов проводить	- на основе использования научных методов проведение обоснования	



		стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
19.	ПКО-6	Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания			
	ПКО-6.1	Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела	- умеет проводить занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела	- проведение занятий лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела	0-5
	ПКО-6.2	Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	- умеет организовывать научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	- организация научно-исследовательской, проектной и учебно-профессиональной деятельности обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	



20.	ПКУВ-1	Способен формировать систему управления и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации			
	ПКУВ-1.1	Формирует систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации	- умеет формировать систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства	- формирование системы управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства	0-5
	ПКУВ-1.2	Формирует систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации	- умеет формировать систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства	- формирование системы мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства	
	ПКУВ-1.3	Формирует систему коммуникаций, в том числе средствами цифровой коммуникации, в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства	- умеет формировать систему коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства	- формирование системы коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства	
21.	ПКУВ-2	Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде			
	ПКУВ-2.1	Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства	- умеет осуществлять исследования деятельности предприятий сферы гостеприимства - умеет проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства	- осуществление исследования деятельности предприятий сферы гостеприимства - проектирование деятельности предприятий сферы гостеприимства	



	ПКУВ-2.2	гостеприимства Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде			
22	ПКУВ-3	Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания			0-5
	ПКУВ-3.1	Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- формирование системы пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКУВ-3.2	Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- формирование системы инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	ПКУВ-3.3	Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- формирование системы санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	

0 баллов – невозможно оценить уровень освоение компетенции;

1 балл – продемонстрирована минимальная осведомлённость;



- 2 балла – продемонстрирована минимальная осведомлённость и представлено общее понимание компетенции;
- 3 балла – продемонстрирован минимально-необходимый уровень усвоения компетенции;
- 4 балла – освоение компетенции продемонстрировано на достаточно высоком уровне
- 5 баллов – продемонстрировано высокое основание компетенции и умение её использовать в практической деятельности.



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

3.1. Выпускная квалификационная работа - Магистерская работа

3.1.1. Перечень тем для выпускной квалификационной работы

1. Стратегические альтернативы и используемые стратегии проектно-ориентированного управления гостиничным предприятием (в индустрии гостеприимства).
2. Система проектов и программ стратегического развития гостиничного предприятия (индустрии гостеприимства).
3. Система сбалансированных показателей как инструмент стратегического управления гостиничным предприятием (индустрией гостеприимства).
4. Моделирование как метод прогнозирования развития гостиничного предприятия (индустрии гостеприимства).
5. Анализ интегрированности деятельности комплекса размещения
6. Анализ рынка и гостевого потока с учетом сезонного фактора
7. Анализ и разработка концепций франчайзинга в гостиничном бизнесе.
8. Анализ и разработка услуг выездного гостиничного сервиса.
9. Формирование информационного имиджа комплекса размещения.
10. Анализ и разработка концепции региональных и территориальных предпочтений потребителей связанных с наполнением номерного фонда.
11. Анализ и разработка финансово-эффективной деятельности по работе с персоналом в индустрии гостеприимства.
12. Разработка концепции адаптации комплекса размещения к быстро меняющейся внешней среде.
13. Анализ и разработка концепции уменьшения издержек процессного подхода в гостиничном бизнесе.
14. Повышение эффективности использования номерного фонда гостиницы в составе туристского комплекса для повышения его конкурентоспособности.
15. Формирование концепции сервисного менеджмента в индустрии гостеприимства.
16. Сервисные продуктовые предложения: процесс формирования и продвижения в индустрии гостеприимства.
17. Моделирование маркетинговой системы услуг гостеприимства (на примере конкретного проекта).
18. Менеджмент и маркетинг специальных событий в индустрии гостеприимства.
19. Механизмы привлечения средств на социально ориентированные и маркетинговые проекты и программы в индустрии гостеприимства.
20. Маркетинговое управление в индустрии гостеприимства: традиции и инновации.
21. Моделирование бренд-имиджа в сфере гостиничных услуг (на примере конкретного проекта).
22. Формирование системы сервисного менеджмента в индустрии гостеприимства
23. Разработка комплекса сервисных стандартов для индустрии гостеприимства.
24. Формирование (развитие) сервисной среды индустрии гостеприимства.
25. Особенности разработки и внедрения персонализированных сервисных



программ обслуживания в индустрии гостеприимства.

26. Методы и способы повышения удовлетворенности гостей путем предоставления уникального персонализированного сервиса.
27. Подходы к диверсификации гостиничных услуг.
28. Формирование безбарьерной среды в гостиничной индустрии.
29. Процесс формирования и продвижения сервисного продуктового предложения для загородных отелей.
30. Формирование модели бренд-имиджа мини-отелей.
31. Разработка и внедрение инновационных технологий в области продаж и маркетинга в отельном бизнесе.
32. Экономика впечатлений: инновационные подходы к маркетинговому управлению гостиничным комплексом.
33. Формы и методы коммерциализации культурного наследия в индустрии гостеприимства.
34. Формирование конкурентных преимуществ малых средств размещения в России.
35. Инновационные подходы к маркетинговому управлению в индустрии гостеприимства.
36. Разработка кадровой политики для сети малых и средних отелей.
37. Традиционные и инновационные подходы к маркетинговому управлению в индустрии гостеприимства.
38. Повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия путем создания доступной среды на примере гостиниц и других средств размещения.
39. Механизмы привлечения средств на маркетинговые проекты и программы в индустрии гостеприимства.
40. Формирование конкурентных преимуществ гостиницы на основе инновационных подходов к управлению персоналом.
41. Информационные технологии в управлении и моделировании бизнес-процессов в отелях.
42. Проблемы адаптации и использования зарубежных практик функционирования инновационных отелей в России.
43. Современные инновационные методы управления персоналом как фактор повышения конкурентоспособности гостиницы.
44. Проектирование WOW-эффектов с целью увеличения потребительской лояльности в гостиничном бизнесе.
45. Разработка системы показателей стратегического развития гостиничной индустрии на региональном уровне.
46. Формирование системы онлайн-продаж в гостиничном бизнесе.
47. Система проектов и программ стратегического развития гостиничного предприятия.
48. Профилизация загородных отелей на основе инноваций и креативных трендов.
49. Разработка концепции развития гостиницы или других средств размещения.
50. Корпоративные стандарты и регламенты в области управления персоналом в гостиничного предприятия.
51. Формирование ассортиментной политики как части маркетинговой стратегии гостиничного предприятия.
52. Тема, предложенная и обоснованная обучающимся (по согласованию с директором ОПОП)



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

Код компетенции	Содержание компетенции	Совокупность заданий ВКР							
		Введение	Глава 1	Глава 2	Глава 3	Заключение, приложения	Реферат	Презентация	Защита ВКР
1	2	3							
Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения – УК									
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Обоснование и формулировка актуальности и гипотезы исследования	Обобщение теоретической и методологической базы	Анализ и обобщение фактологического материала, выявление тенденций и проблем развития объекта и предмета исследования	Формулировка общей и частной новизны исследования	Представление решения поставленных задач и описание результатов достижения цели			Умение отстаивать собственную точку зрения
УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними								
УК-1.2	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов								
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				Навыки управления представленным научно-исследовательским проектом				Умение нести ответственность за принятые решения
УК-2.1	Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи								
УК-2.2	Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью								
УК-2.3	Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит								



	дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта												
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели												
УК-3.1	Планирует командную работу и формулирует цели, задачи												
УК-3.2	Организует работу команды для достижения поставленной цели												
УК-3.3	Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы							Умение руководить работой команды, демонстрируя иллюстрационные материал	Умение вырабатывать командную стратегию для достижения цели ВКР				
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Изложение текста ВКР грамотным профессиональным языком											
УК-4.1	Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты												
УК-4.2	Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на										Написание реферата ВКР на иностранном языке	Аргументированная авторская позиция с апеллярованием к результатам исследования	Грамотное построение доклада, ответы на вопросы



ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-1.1	Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания.								
ОПК-1.2	Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания					Разработка и внедрение инновационных предложений для объекта исследования			Доказательство необходимости внедрения в процессе защиты новых решений для объекта исследования
ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-2.1	Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.				Проведение анализа объекта и предмета исследования	Выработка решений стратегического и тактического характера, направленных на внедрение			Ответы на вопросы по поставленным стратегическим и тактическим решениям и ожидаемым



ОПК-2.2	Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.				сформулированных предложений				результатам
ОПК-2.3	Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-3.1	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-3.2	Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Описание предлагаемых решений по системе управления качеством услуг				Использование понятных терминов и пояснений, на основе которых выстраивается презентационный материал
ОПК-3.3	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов,								



	профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.								
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-4.1	Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-4.2	Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.								
ОПК-4.3	Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-5	Способен обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений								
					Выработка решений стратегического и тактического характера, направленных на внедрение сформулированных предложений				Ответы на вопросы по поставленным стратегическим и тактическим решениям и ожидаемым результатам
					Выработка решений стратегического и тактического характера, направленных на внедрение сформулированных предложений, оценка потенциальной эффективности				Ответы на вопросы по результатам реализации аналитической работы и технологии оценки результатов деятельности предприятия



ОПК-5.1	Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания				предлагаемых мероприятий				
ОПК-5.2	Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-5.3	Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности								
ОПК-6.1	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности								
ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		Обобщение планируемых подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований по теме ВКР			Представление результатов научно-прикладных исследований по теме ВКР			Ответы на вопросы по результатам научно-прикладных исследований по теме ВКР



ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях								
ОПК-7	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам								
ОПК-7.1	Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания								
ОПК-7.2	Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам								
ОПК-7.3	Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам								
Профессиональные компетенции обязательные – ПКО									
ПКО-1	Способен осуществлять планирование, организацию и			Выявление проблем и направлений	Оценка представленных предложений с				Ответы на вопросы по результатам реализации



ПКО-1.1	контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.			совершенствования объекта исследования	позиции их внедрения				аналитической работы, технологии оценки результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и функции контроля
ПКО-1.2	Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания								
ПКО-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций.								
ПКО-2.1	Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного				Выработка решений по совершенствованию и развитию сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций				Ответы на вопросы по совершенствованию и развитию сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций



ПКО-2.2	питания. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-2.3	Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений.								
ПКО-3	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-3.1	Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-3.2	Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-3.3	Оценивает социально-экономические последствия					Выработка структуры предложений по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			Ответы на вопросы по реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с темой ВКР



	реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-4	Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-4.1	Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-4.2	Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-4.3	Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.								
ПКО-5	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по								

Выработка инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, оценка их эффективности

Ответы на вопросы по внедрению инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания



ПКО-5.1	<p>развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Обоснование применяемых научных концепций исследования и моделирования для обоснования стратегических решений</p>	<p>Обобщение применяемых научных концепций и методов исследования по теме ВКР</p>		<p>Обоснование предложений и стратегических решений с применением научных концепций исследования и моделирования</p>				<p>Ответы на вопросы по применяемым научным концепциям исследования и моделирования для обоснования стратегических решений</p>
ПКО-5.2	<p>На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>								
ПКО-6	<p>Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания</p>								
ПКО-6.1	<p>Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела.</p>				<p>Авторские предложения по внедрению результатов работы над ВКР в профессиональное обучение и образование, повышение квалификации</p>				
ПКО-	<p>Организует научно-исследовательскую, проектную и</p>								



6.2	учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля.								
Профессиональные компетенции, установленные вузом - ПКУВ									
ПКУВ-1	Способен формировать систему управления и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации								
ПКУВ-1.1	Формирует систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации								
ПКУВ-1.2	Формирует систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации					Учет необходимости управления персоналов в структуре разрабатываемых предложений			
ПКУВ-1.3	Формирует систему коммуникаций, в том числе средствами цифровой коммуникации, в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства								



ПКУВ-2	Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде								
ПКУВ-2.1	Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства	Научное обоснование проектирования деятельности предприятий сферы гостеприимства	Обобщение исследований по проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства		Научное обоснование проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства	Представление решений о проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства	Краткое описание проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства		Ответы на вопросы по проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.2	Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде								
ПКУВ-3	Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ПКУВ-3.1	Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Научное обоснование проектирования деятельности предприятий сферы гостеприимства	Обобщение исследований по проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства		Научное обоснование проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства	Представление решений о проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства	Краткое описание проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства		Ответы на вопросы по проектной деятельности предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-3.2	Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
ПКУВ-3.3	Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности								



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 55 из 53

	организаций сферы гостеприимства и общественного питания								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--



4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

4.1. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов подготовки выпускной квалификационной работы (предзащита)

Точки контроля	Требования к выполнению	Формируемые/(оцениваемые для контрольных точек 8, 9 и итоговой оценки ВКР) компетенции	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
1. Введение	Четкое и краткое обоснование выбора темы и выдвигаемой гипотезы, определение актуальности, предмета и объекта исследования, формулировка целей и задач, описание используемых при выполнении работы методов эмпирического исследования и обработки данных	УК-1, УК-4, УК-6, ПКО-5, ПК УВ-2, ПК УВ-3	Тема, ее актуальность и гипотеза убедительно обоснованы и связаны с заявленной областью исследования; предмет и объект, цель и задачи исследования определены четко и однозначно; выбранные методы эмпирического исследования и обработки данных оригинальны и соответствуют специфике исследования.	5
			Тема, ее актуальность и гипотеза обоснованы в целом; предмет и объект, цель и задачи исследования в целом определены; выбранные методы эмпирического исследования и обработки данных соответствуют специфике исследования.	4
			Тема, ее актуальность и гипотеза, предмет и объект, цель и задачи исследования определены неубедительно, общими, декларативными утверждениями, методы исследования носят общий характер	3
			Актуальность темы не обоснована, гипотеза расплывчата/отсутствует, предмет и объект не отражают тематику ВКР, методы исследования носят общий характер	2
2. Глава 1	Социально-экономическая сущность исследуемой проблемы, теоретические основы и подходы к решению, их оценка, собственная позиция автора, обоснованный выбор методологии и методики	УК-1, УК-4, УК-6, ПКО-5, ПК УВ-2, ПК УВ-3	Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке, показана собственная позиция автора, адекватно определена	5



	проведения качественного и количественного анализа предмета и объекта исследования в конкретных условиях		методология и методика проведения качественного и количественного анализа предмета и объекта исследования в конкретных условиях	
			Проведен анализ различных подходов к изучению исследуемого вопроса, но не выявлены слабоизученные аспекты, подлежащие разработке, просматривается определенная позиция автора по рассматриваемому вопросу, методология и методика проведения качественного и количественного анализа предмета и объекта исследования определена в общем.	4
			Анализ степени изученности проблемы заменен общей характеристикой научных публикаций, отсутствует авторская позиция, методология и методика проведения качественного и количественного анализа предмета и объекта исследования определена достаточно расплывчато.	3
			Анализ степени изученности проблемы заменен конспектом учебной литературы, отсутствует авторская позиция, методология и методика проведения качественного и количественного анализа предмета и объекта исследования просматривается слабо/не определена.	2
3. Глава 2	Результаты анализа вторичных и первичных данных, анализ изучаемой проблемы с использованием различных методов исследования, выявление тенденций и проблем развития объекта и предмета исследования, причины, обусловившие их возникновение, пути их возможного устранения.	УК-1, УК-4, ОПК-2, ПКО-1	Использовались оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов; тенденции и проблем развития объекта и предмета, причины их возникновения и пути возможного устранения сформулированы четко и однозначно.	5
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов; тенденции и проблемы развития объекта и предмета, причины их возникновения и пути возможного устранения сформулированы в общем.	4



			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей; определены в целом тенденции и проблемы развития объекта и предмета, не определены причины их возникновения и пути возможного устранения.	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей, тенденции и проблемы развития объекта и предмета, причины, их возникновения и пути возможного устранения просматриваются слабо/не определены.	2
4. Глава 3	Научно-методические и/или научно-практические предложения по решению выявленных проблем, направления их практического применения, оценка эффективности предложений, результаты апробации предлагаемых рекомендаций (при необходимости)	УК-1, УК-2, УК-4, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39, ПК-40, ПК-41, ПК-42, ПК-43, ПК-44, ПК-45, ПК-46, ПК-47, ПК-48, ПК-49, ПК-50, ПК-51, ПК-52, ПК-53, ПК-54, ПК-55, ПК-56, ПК-57, ПК-58, ПК-59, ПК-60, ПК-61, ПК-62, ПК-63, ПК-64, ПК-65, ПК-66, ПК-67, ПК-68, ПК-69, ПК-70, ПК-71, ПК-72, ПК-73, ПК-74, ПК-75, ПК-76, ПК-77, ПК-78, ПК-79, ПК-80, ПК-81, ПК-82, ПК-83, ПК-84, ПК-85, ПК-86, ПК-87, ПК-88, ПК-89, ПК-90, ПК-91, ПК-92, ПК-93, ПК-94, ПК-95, ПК-96, ПК-97, ПК-98, ПК-99, ПК-100	Предложения четко сформулированы, содержат научную новизну, убедительно обоснована практическая значимость полученных результатов, присутствует оценка социальной и/или экономической эффективности их реализации, могут быть рекомендованы к внедрению	5
			Предложения четко сформулированы, содержат отдельные элементы новизны, присутствует оценка социальной и /или экономической эффективности их реализации, отдельные результаты могут быть использованы в практической деятельности	4
			Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение, отсутствует обоснование социальной и/или экономической эффективности	3
			Результаты не обоснованы, поверхностны	2
5. Заключение	Логически стройное изложение итогов исследования, их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении	УК-1, УК-4, ОПК-6, ПК УВ-2, ПК УВ-3	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
			Часть задач ВКР решена полностью, отдельные задачи решены частично, цель ВКР в основном	4



		достигнута		
		Частично решены все задачи ВКР/цель ВКР достигнута частично	3	
		Только некоторые из поставленных задачи решены частично, что ставит под сомнение достижение основной цели ВКР/задачи не решены, основная ВКР цель не достигнута	2	
6. Реферат	Реферат ВКР выполняется на двух языках и включает тему ВКР, сведения об объеме текстового материала ВКР (количество страниц), количество иллюстраций (рисунков), таблиц, приложений, использованных источников, перечень ключевых слов, краткую характеристику работы.	УК-4, ПК УВ-2	Структура реферата соответствует требованиям, общие сведения по ВКР отражают фактический материал, ключевые слова соответствуют тематике и содержанию работы, краткая характеристика ВКР включает все необходимые элементы, переводная версия реферата выполнена на профессиональном уровне владения иностранным языком и отражает содержание основного реферата	5
			Структура реферата соответствует требованиям, общие сведения по ВКР в целом отражают фактический материал, ключевые слова соответствуют тематике работы, краткая характеристика ВКР включает все необходимые элементы, переводная версия реферата выполнена на профессиональном уровне владения иностранным языком, но содержит отдельные неточности лексического и содержательного характера.	4
			Структура реферата соответствует в целом требованиям, ключевые слова не вполне соответствуют тематике работы, краткая характеристика ВКР слабо отражает содержание ВКР, переводная версия реферата выполнена на невысоком уровне владения иностранным языком и содержит ошибки лексического и	3

			содержательного характера.	
			Структура реферата не соответствует требованиям, ключевые слова и краткая характеристика ВКР слабо отражают тематику и содержание ВКР, переводная версия реферата выполнена на низком уровне владения иностранным языком и содержит грубые ошибки лексического и содержательного характера	2
7. Презентация	Иллюстрационный материал, выполненный в форме презентации слайдов MS Office PowerPoint в объеме от 6-ти до 12-ти слайдов, раскрывающий в наглядном виде основные положения ВКР и иллюстрирующий доклад	УК-3, УК-4, УК-6	Полностью отражает достигнутые результаты ВКР, выполнен на высоком уровне, нагляден	5
			Достаточно полно отражает достигнутые результаты ВКР, выполнен на хорошем уровне, нагляден	4
			Частично отражает результаты ВКР, выполнен на низком уровне, не нагляден	3
			Имеет слабую связь с достигнутыми результатами, ненагляден/полностью заимствован	2

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

8. Защита ВКР	Материалы к защите и доклад (оцениваются каждым членом Государственной экзаменационной комиссии)	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3, ПКО-4, ПКО-5, ПК УВ-2, ПК УВ-3	Аргументированное обоснование актуальности выбранной темы, чёткость постановки цели и задачи исследования	2-5
			Структура работы (оглавление) соответствует поставленным целям и задачам	2-5
			Теоретическое обоснование и раскрытие сущности по выбранной теме	2-5
			Логика изложения, стиль изложения	2-5
			Теоретическая и практическая ценность полученных результатов исследования и рекомендаций	2-5



			Использование литературы: широкий спектр источников (нормативно-правовые акты, учебная и специальная литература, научные и практические публикации, Интернет-ресурсы); актуальность источников	2-5	
			Наличие графических работ (таблиц, графиков, диаграмм, рисунков, схем), качество приложений	2-5	
			Использование информационно-аналитического материала	2-5	
			Качество оформления работы (титульного листа, графических работ, приложений, списка используемой литературы)	2-5	
	Оценка рецензента	УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3, ПКО-5, ПК УВ-2, ПК УВ-3		Замечания отсутствуют/незначительные замечания дискуссионного характера	5
				Есть незначительные замечания	4
				Существенные замечания	3
				Отрицательная оценка ВКР	2
	Ответы на вопросы членов ГЭК (ИЭК) (оцениваются каждым членом Государственной экзаменационной комиссии)	УК-1, УК-4, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3, ПКО-4, ПКО-5, ПК УВ-2, ПК УВ-3		Ответы полные	5
				Ответы относительно полные	4
Значительные затруднения при ответах				3	
Практическое отсутствие правильных ответов				2	
Итоговая оценка (определяется как средняя арифметическая)			отлично	4,5-5	
			хорошо	3,5-4,4	
			удовлетворительно	2,5-3,4	
			неудовлетворительно	Менее 2,4	

Защита ВКР оценивается на основе оценочного листа у каждого члена комиссии по следующей форме:



№ п/п	ФИО	Критерии оценки									Комментарии	Итоговая оценка
		Аргументированное обоснование актуальности выбранной темы, чёткость постановки цели и задач исследования	Структура работы (оглавление) соответствует поставленным целям и задачам	Теоретическое обоснование и раскрытие сущности по выбранной теме	Логика изложения, стиль изложения	Теоретическая и практическая ценность полученных результатов исследования и рекомендаций	Использование литературы: широкий спектр источников (нормативно-правовые акты, учебная и специальная литература, научные и практические публикации, Интернет-ресурсы); актуальность источников	Наличие графических работ (таблиц, графиков, диаграмм, рисунков, схем), количество приложений	Использование ресурсов информационно-аналитического характера	Качество оформления работы (титульного листа, графических работ, приложений, списка используемой литературы)		
1												
2												