


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

**«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)**

Ректор  УТВЕРЖДАЮ
Шамин А.Е.
«31» августа 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

43.03.01 «Сервис»

Наименование направленности (профиль подготовки)

«Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

Нижний Новгород

2021 г.

ОБОРОТНАЯ СТОРОНА

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» (уровень высшего образования - бакалавриат), приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. №514 и зарегистрированный Минюстом России 29.06.2017 №47236, с учетом ПрООП Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н, Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н и согласована с представителями работодателей:

1. Государенкова Марина Викторовна
директор по персоналу ООО «Паритет»
(Маринс Парк Отель)



2. Крылова Ольга Александровна
руководитель службы по работе с сотрудниками
Отель AZIMUT, Нижний Новгород



Программа рассмотрена на заседании Совета Филиала
Протокол № 1 от «30 августа» 2020 г.

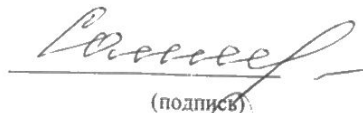
Разработчик ОПОП ВО:

Морова Ирина Михайловна –
к.э.н, доцент кафедры товароведения,
сервиса и управления качеством



Согласовано:

Декан
факультета сервиса
(наименование факультета)


(подпись)

Салеева Е.Ю.
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой
товароведения, сервиса и
управления качеством
(наименование кафедры)


(подпись)

Лазутина А.Л.
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования _____	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки _____	5
1.3. Общая характеристика вузовской ОПОП ВО бакалавриата	6
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	6
2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ	9
3.1. Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника.	9
3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника (или область (области) знания)	10
3.3. Общее описание профессиональной деятельности выпускника	10
3.4. Перечень профессиональных стандартов, обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	11
3.5. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника	13
4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО	15
4.1. Универсальные компетенции (УК) и индикаторы их достижения	15
4.2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения	18
4.3. Профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения	20
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ	32
5.1. Календарный учебный график	32
5.2. Учебный план по программе бакалавриата	32
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	32
5.4. Матрица компетенций	33
5.5. Программы учебной и производственной практик и оценочные средства	33
5.5.1. Программы практик	33
5.6. Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА	34
5.7. Компетентностная модель выпускника образовательной программы	34
6. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ	34
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата	34
6.2. Кадровое обеспечение реализации программы бакалавриата	35
6.3. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата	36
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА	36
7.1. Механизм объективной внутренней и внешней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся и нормативное обеспечение системы гарантии качества	36
7.2. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся	37
8. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	38
8.1. Структурные подразделения и студенческие общественные объединения института, участвующие в формировании социокультурной среды	38

8.2. Компоненты социокультурной среды вуза	39
Лист изменений ОПОП ВО	43
Приложения:	44

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- **1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» (ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис»** представляет собой систему документов, разработанную и рассмотренную на заседании Совета Филиала протокол №1 от «30» августа 2020 г. с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки с учетом профессиональных стандартов 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» мая 2015 г. № 282н; 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии).

ОПОП ВО регламентирует комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологий реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.)

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис»

(Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО бакалавриата) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки **43.03.01 «Сервис»** (уровень высшего образования бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. №514 и зарегистрированный Минюстом России 29.06.2017 №47236.

- Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н;

- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования».

- Другие нормативно-методические документы Минобрнауки России.

Локальные нормативные акты института, регламентирующие порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата.)

1.3. Общая характеристика вузовской ОПОП ВО бакалавриата

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки

Миссия ОПОП заключается в подготовке высококвалифицированного специалиста, обладающего знаниями, навыками и умениями в области сервиса, способного эффективно решать профессиональные задачи на предприятиях и организациях в условиях конкурентных рынков, ответственного, с гражданской позицией, толерантного, готового к продолжению образования и включению в инновационную деятельность на основе овладения общекультурными и профессиональными компетенциями с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис».

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» имеет своей целью развитие личностных и профессионально-ценностных качеств обучающихся в единстве мировоззренческих и поведенческих аспектов и формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис».

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

Направленность (профиль) программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» конкретизирует содержание образовательной программы в рамках направления подготовки путем ориентации ее на:

- области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников;
- типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- при необходимости на объекты профессиональной деятельности выпускников или области знания.

1.3.3. Квалификация

Квалификация выпускника образовательной программы - бакалавр.

1.3.4. Форма обучения

Обучение по программе бакалавриата в институте осуществляется в очной, очно-заочной и заочной формах.

1.3.5. Срок получения образования по программе бакалавриата:

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года);

в очно-заочной и заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее, чем на 6 месяцев и не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения; при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.3.6. Объем программы бакалавриата

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (см. п.1.9. ФГОС ВО) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы с использованием сетевой формы, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану.

Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения) а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.) **(каждый берет из своего ФГОСа)**

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

(К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование, подтвержденное аттестатом о среднем общем образовании или дипломом о среднем профессиональном образовании, *представившие сертификаты сдачи ЕГЭ (выдержавшие необходимые вступительные испытания)* и прошедшие конкурсный отбор в соответствии с Правилами приема, ежегодно утверждаемыми приказом ректора на основании решения Ученого совета – для программ бакалавриата.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация – форма государственного контроля (оценки) освоения обучающимися вузов ОПОП ВО в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Зачётная единица – мера трудоёмкости образовательной программы.

Компетенция – способность применять знания, умения, навыки и личностные качества для успешной деятельности в определённой области.

УК – универсальные компетенции.

ОП – общепрофессиональные компетенции.

ПК – профессиональные компетенции.

Календарный учебный график – часть основной профессиональной образовательной программы.

Матрица компетенций – определение соотношения и взаимозависимости универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, формируемых в результате освоения профессиональной образовательной программы.

Направление подготовки – совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области.

Направленность (профиль) образования – ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

Область профессиональной деятельности - совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении.

Обобщенная трудовая функция – совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившаяся в результате разделения труда в конкретном производственном (или бизнес-) процессе.

Образовательная технология – совокупность организационных форм, педагогических методов, средств, а также социально-психологических, материально-технических ресурсов образовательного процесса, создающих комфортную и адекватную целям воспитания и обучения образовательную среду, содействующую формированию всеми или подавляющим большинством обучающихся необходимых компетенций и достижению запланированных результатов образования.

Обучающийся – физическое лицо, осваивающее образовательную программу.

Обязательная часть – дисциплины (модули), практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, установленных в качестве обязательных.

Паспорт компетенций – построение траектории формирования компетенций.

Практика – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Примерная основная образовательная программа высшего образования (ПрОПОП ВО) – система учебно-методических документов, сформированная на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и рекомендуемая институту для использования при разработке основных образовательных программ высшего образования в части: набора профилей; компетентностно-квалификационной характеристики выпускника; содержания и организации образовательного процесса; ресурсного обеспечения реализации основных образовательных программ высшего образования; итоговой аттестации выпускников.

Программа практики – план мероприятий и ресурсного обеспечения по практике, направленный на формирование компетенций, заданных ОПОП ВО по направлению подготовки.

Промежуточная аттестация – оценка совокупности знаний, умений и уровня приобретенных компетенций обучающихся по дисциплине (модулю) в целом или по ее разделам.

Профессиональный стандарт – документ, раскрывающий с позиций объединений работодателей и/или профессиональных сообществ содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида профессиональной деятельности, а также требования к квалификации работников.

Рабочая программа дисциплины – план учебных мероприятий и ресурсного обеспечения по дисциплине, направленный на формирование компетенций, заданных ОПОП ВО по направлению подготовки (специальности).

Рабочий учебный план направления подготовки – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Результаты обучения – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

Результат освоения образовательной программы – это результат освоения всех компонентов образовательной программы, выраженный в виде набора сформированных универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций, запланированных ОПОП.

Социально-культурная среда вуза – структура общественных, материальных и духовных условий, в которых реализуется деятельность всех субъектов образовательной деятельности.

Учебно-методические материалы по дисциплине – единая система (совокупность) учебно-методических документов, определяющих содержание учебной дисциплины и технологии, необходимые для проведения контактной и организации самостоятельной работы студентов, обеспечивающих соответствие качества подготовки обучающихся требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Уровень образования – заверченный цикл образования, характеризующийся определенной единой совокупностью требований.

Учебная дисциплина – педагогически адаптированная система знаний и компетенций, выражающая основное содержание той или иной науки (ее отрасли) и соответствующей ей деятельности, изучение которой завершается зачетом или экзаменом.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) – комплексная федеральная норма качества высшего образования по направлению и уровню подготовки, обязательная для исполнения всеми высшими учебными заведениями на территории Российской Федерации, имеющими государственную аккредитацию или претендующими на ее получение.

Оценочные материалы – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательных программ, рабочих программ дисциплин (модулей).

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 «СЕРВИС»

3.1. Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает процессы сервиса, обеспечивающие предоставление услуг потребителю в системе согласованных условий и клиентурных отношений.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника (или область (области) знания)

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребители (индивидуальные или корпоративные клиенты), их потребности; запросы потребителей (потребности клиентов – потребителей услуг);
- процессы сервиса;
- методы диагностики, моделирования и разработки материальных и нематериальных объектов сервиса;
- материальные и нематериальные системы процессов сервиса, информационные системы и технологии;
- процессы предоставления услуг в соответствии с потребностями потребителей и формирования клиентурных отношений;
- технологии формирования, продвижения и реализации услуг в соответствии с потребностями потребителей;
- средства труда, правовые, нормативные и учетные документы;
- информационные системы и технологии;
- первичные трудовые коллективы.

Программа бакалавриата формируется ориентированной на практико-ориентированный, прикладной вид профессиональной деятельности как основной.

Выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут трудоустроиваться на следующие должности: руководитель предприятия питания, руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц и др.

3.3. Общее описание профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с научно-исследовательским видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи: **сервисная деятельность:**

- проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;
- выбор необходимых методов и средств процесса сервиса;
- обобщение необходимого варианта процесса сервиса, выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
- предоставление услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства, развитие клиентурных отношений.

организационно-управленческая деятельность:

- участие в планировании деятельности предприятия сервиса;
- участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей;
- участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурных отношений;
- выбор оптимальных процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя, организация процесса предоставления услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства, развитие клиентурных отношений;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия сервиса.

3.4. Перечень профессиональных стандартов, обобщенных трудовых функций и трудовых функций, соответствующих профессиональной деятельности выпускников

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	А	Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	5	Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения	A/01.5	5
				Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания	A/02.5	5
				Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда	A/03.5	5
	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/03.6	6
	С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	C/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	C/02.7	7
				Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	C/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети гостиниц	8	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных	D/03.8	8

				технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц		
33.008 Руководитель предприятия питания	А	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	5	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы	A/01.5	5
				Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	A/02.5	5
	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	C/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8

3.5. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения данной программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- сервисная;
- организационно-управленческая деятельность.

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с научно-исследовательским видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

Сервисная деятельность:

- проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;
- выбор необходимых методов и средств процесса сервиса;
- обобщение необходимого варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя, разработка регламента;
- предоставление услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства.

Производственно-технологическая деятельность:

- выбор материалов, специального оборудования и средств с учетом процесса сервиса;
- разработка процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя, контроль выполнения регламента;
- внедрение и использование в профессиональной деятельности информационных систем с учетом процесса сервиса;
- мониторинг и контроль качества процесса сервиса и обслуживания.

Организационно-управленческая деятельность:

- участие в планировании деятельности предприятия сервиса;
- участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей;
- участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурных отношений;
- выбор оптимальных процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия сервиса.

Исследовательская деятельность:

- разработка элементов оптимизации сервисной деятельности;
- участие в исследованиях потребительского спроса; мониторинг потребностей;
- участие в исследованиях психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и социально-демографических факторов;
- участие в исследовании и сертификации изделий и услуг, формирования клиентурных отношений.

Перечень задач профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Сервисная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> – проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса; – осуществление процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса и клиентоориентированных технологий; – формирование и развитие клиентурных отношений. 	<p>Сервисные системы обслуживания, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги.</p> <p>Организации сферы сервиса.</p> <p>Технологические процессы обслуживания клиентов.</p> <p>Технологическая документация и информационные ресурсы.</p> <p>Потребители сервисных услуг, их запросы, потребности и ключевые ценности.</p> <p>Первичные трудовые коллективы.</p>
	Организационно-управленческая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> – участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса; – выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений; – организация контактной зоны для обслуживания потребителей; – оценка материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности предприятия сервиса. 	<p>Сервисные системы обслуживания, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги.</p> <p>Организации сферы сервиса.</p> <p>Технологические процессы обслуживания клиентов.</p> <p>Технологическая документация и информационные ресурсы.</p> <p>Потребители сервисных услуг, их запросы, потребности и ключевые ценности.</p> <p>Первичные трудовые коллективы.</p>

(Задачи профессиональной деятельности выпускника формулируются для каждого выбранного типа задач профессиональной деятельности в соответствии с п. 1.12 ФГОС ВО и ПООП).

4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата по направлению 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов», выпускник должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

4.1. Универсальные компетенции (УК) и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) УК	Код, наименование универсальной компетенции	Код, наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
		УК-1.2. Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи
		УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов
		УК-1.4. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения
		УК-1.5. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними
		УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
		УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
		УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

		УК-2.5. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
		УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников
		УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого
		УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
		УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке	УК- 4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
		УК- 4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
		УК- 4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.
		УК- 4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: - внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;

		<p>- уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</p> <p>- критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК- 4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения</p> <p>УК- 4.6. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (- ых) на государственный язык и обратно</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5.Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития</p> <p>УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p> <p>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
		УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
		УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения	УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности

	полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
		УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

4.2. Общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1 Знает методы определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса. ОПК-1.2 Умеет осуществлять поиск и внедрять технологические новации и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность. ОПК-1.3 Владеет навыками использования основных программных продуктов для оптимизации процессов в сфере сервиса.

Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления деятельностью в сфере сервиса	<p>ОПК-2.1 Знает способы определения целей и задач управления структурными подразделениями объектов сферы сервиса.</p> <p>ОПК-2.2 Умеет использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений объектов сферы сервиса.</p> <p>ОПК-2.3 Владеет навыками осуществления контроля деятельности подразделений объектов сферы сервиса.</p>
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1 Знает критерии и методы оценки качества сервисных услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2 Умеет осуществлять оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством.</p> <p>ОПК-3.3 Владеет навыками внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.</p>
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование сервисного рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных услуг	<p>ОПК-4.1 Знает способы осуществления маркетинговых исследований сервисного рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2 Умеет осуществить продажи сервисных услуг, в том числе с помощью он-лайн технологий.</p> <p>ОПК-4.3 Владеет навыками осуществления продвижения сервисных услуг по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.</p>
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1 Знает методику расчета, оценки и анализа основных производственно-экономических показателей сервисной деятельности.</p> <p>ОПК-5.2 Умеет экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений в сфере деятельности сервисного предприятия.</p> <p>ОПК -5.3. Владеет навыками принятия оптимальных решений на основе экономического обоснования в сфере сервиса.</p>
Право	ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и	ОПК-6.1 Знает положения и способы применения необходимой нормативно-правовой информации в сфере сервиса;

	международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.2 Умеет обоснованно применять нормативно-правовую документацию в области деятельности предприятий сервиса. ОПК-6.3 Умеет обеспечить соблюдение законодательства Российской Федерации и международного права о предоставлении сервисных услуг. ОПК-6.4 Владеет навыками обеспечения документооборот предприятия сервиса в соответствии с нормативными требованиями.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Знает положения Трудового кодекса, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания на предприятиях сервиса. ОПК-7.2. Умеет обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ОПК-7.3. Владеет навыками организации соблюдения норм охраны труда и техники безопасности в деятельности предприятий сервиса.

ПС 01.001

Трудовая функция А/02.3

4.3. Профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект профессиональной деятельности или область знания	Код, наименование профессиональной компетенции	Код, наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание для включения ПК в образовательную программу
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческая деятельность				
– участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса; – выбор организационных решений для формирования	Сервисные системы обслуживания, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и	ПК- 1 Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	ПК-1.1 Знает методы, критерии оценки и способы определения приоритетов развития при стратегическом управлении	<i>ПС 33.007</i> <i>Трудовые функции</i> А/01.5 А/02.5 А/03.5 В/01.6 В/02.6 В/03.6 С/01.7 С/02.7 С/03.7

<p>сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений.</p>	<p>сопутствующие услуги. Организации сферы сервиса. Технологические процессы обслуживания клиентов. Технологическая документация и информационные ресурсы. Потребители сервисных услуг, их запросы, потребности и ключевые ценности. Первичные трудовые коллективы.</p>		<p>гостиничного комплекса</p> <p>ПК 1.2 Умеет обоснованно прогнозировать перспективы развития гостиничного комплекса в соответствии с учетом политики государства и тенденций рынка</p> <p>ПК 1.3 Умеет осуществлять стратегическое управление на основе комплексного обоснования целей и задач развития гостиничного комплекса</p> <p>ПК 1.4 Владеет навыками экономического прогнозирования и принятия решений при стратегическом управлении гостиничным комплексом с использованием цифровых технологий</p>	<p>D/01.8 D/02.8 D/03.8</p> <p><i>ПС 33.008</i> <i>Трудовые функции</i> A/01.5 A/02.5 B/01.6 B/02.6 B/03.6 C/01.7 C/02.7 C/03.7 D/01.8 D/02.8 D/03.8</p>
		<p>ПК-2. Способность к координации деятельности</p>	<p>ПК-2. 1 Знает принципы, функции и</p>	

		<p>сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p>	<p>способы организации и координации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса</p> <p>ПК 2.2 Умеет осуществлять руководство трудовым коллективом службы размещения гостиничного комплекса, хозяйственными и финансово-экономическими процессами на основе клиентоориентированного подхода.</p> <p>ПК 2.3 Владеет навыками координации на основе определения целей, задач и функциональных обязанностей сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса</p>	
		<p>ПК-3 Способность управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов</p>	<p>ПК 3.1 Знает цели, задачи, принципы и методы выбора</p>	

		<p>(служб, отделов) предприятий питания</p>	<p>организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений предприятий питания и их структурных подразделений</p> <p>ПК 3.2 Умеет осуществлять координацию и обосновывать выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений предприятий питания и их структурных подразделений</p> <p>ПК 3.3 Владеет навыками участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса</p> <p>ПК 3.4 Владеет навыками выбора организационных решений для формирования</p>	
--	--	---	--	--

			сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	
		<p>ПК - 4. Стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>ПК-4.1 Знает методы, критерии оценки и способы определения приоритетов развития при стратегическом управлении предприятием питания.</p> <p>ПК 4.2 Умеет обоснованно прогнозировать перспективы развития предприятия питания в соответствии с учетом политики государства и тенденций рынка</p> <p>ПК 4.3 Умеет осуществлять стратегическое управление на основе комплексного обоснования целей и задач развития предприятия питания</p> <p>ПК 4.4</p>	

			Владеет навыками прогнозирования и обоснования принятия решений при стратегическом управлении предприятием питания	
		<p>ПК-5 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПК 5.1 Знает принципы оптимальной организации текущей деятельности структурных сотрудников и подразделений гостиничного комплекса в соответствии с клиентоориентированным подходом.</p> <p>ПК 5.2 Умеет осуществлять руководство трудовым коллективом и структурными подразделениями и гостиничного комплекса, хозяйственными и его финансово-экономическими процессами на принципах обоснованности и целесообразности.</p> <p>ПК 5.3</p>	

			<p>Владеет навыками обоснования оптимальных решений в процессе управления гостиничным комплексом.</p> <p>ПК 5.4 Владеет методами организации текущей деятельности сотрудников гостиничного комплекса и их координации в соответствии с условиями текущей деятельности</p>	
Тип задач профессиональной деятельности: сервисная деятельность				
<p>– проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;</p> <p>– осуществление процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, конструктивных решений объектов сервиса и клиентоориентированных технологий;</p> <p>– формирование и развитие клиентурных отношений.</p>	<p>Сервисные системы обслуживания, включающие разработку и проектирование услуг по сервисному сопровождению, основные, дополнительные и сопутствующие услуги.</p> <p>Организации сферы сервиса.</p> <p>Технологические процессы обслуживания клиентов.</p> <p>Технологическая документация и информационные ресурсы.</p>	<p>ПК- 1</p> <p>Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса</p>	<p>ПК-1.5</p> <p>Знает методы, критерии оценки и способы формирования клиентурных отношений в процессе стратегического управления гостиничным комплексом</p> <p>ПК 1.6</p> <p>Умеет обоснованно прогнозировать перспективы развития клиентурных отношений на основе клиентоориенти</p>	<p><i>ПС 33.007</i></p> <p><i>Трудовые функции</i></p> <p>A/01.5 A/02.5 A/03.5 B/01.6 B/02.6 B/03.6 C/01.7 C/02.7 C/03.7 D/01.8 D/02.8 D/03.8</p> <p><i>ПС 33.008</i></p> <p><i>Трудовые функции</i></p> <p>A/01.5 A/02.5 B/01.6 B/02.6 B/03.6 C/01.7 C/02.7 C/03.7 D/01.8</p>

	<p>Потребители сервисных услуг, их запросы, потребности и ключевые ценности. Первичные трудовые коллективы.</p>		<p>рованных технологий с применением информационных ресурсов.</p> <p>ПК 1.7 Умеет применять клиентоориентированные технологии в процессе стратегического управления гостиничным комплексом</p>	<p>D/02.8 D/03.8</p>
		<p>ПК-2. Способность к координации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения</p>	<p>ПК-2. 4 Знает принципы, осуществление процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, клиентоориентированных технологий сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса</p> <p>ПК 2.5 Умеет координировать осуществление процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, клиентоориентированных технологий</p>	

			<p>сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса.</p> <p>ПК 2.6 Владеет навыками координации процесса предоставления услуги с учетом специфики рабочих процессов, клиентоориентированных технологий сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса.</p>	
		<p>ПК-3 Способность управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>	<p>ПК 3.5 Знает цели, задачи, принципы и методы формирования и развития клиентурных отношений в процессе управления текущей деятельностью предприятий питания и их структурных подразделений</p> <p>ПК 3.6 Умеет формировать и развивать клиентурные отношения в процессе</p>	

			<p>управления текущей деятельностью предприятий питания и их структурных подразделений</p> <p>ПК 3.7 Владеет навыками формирования и развития клиентурных отношений в процессе управления текущей деятельностью предприятий питания и их структурных подразделений</p> <p>ПК 3.8 Владеет методами гибкого реагирования на решение текущих задач в процессе управления текущей деятельностью сотрудников предприятия питания</p>	
		<p>ПК - 4. Стратегическое управление развитием предприятия питания</p>	<p>ПК-4.5 Знает методы, критерии оценки и способы формирования клиентурных отношений в процессе стратегического управления</p>	

			<p>предприятием питания</p> <p>ПК 4.6 Умеет обоснованно прогнозировать перспективы развития клиентурных отношений на основе клиентоориентированных технологий с применением информационных ресурсов на предприятии питания</p> <p>ПК 4.7 Умеет применять клиентоориентированные технологии в процессе стратегического управления предприятием питания</p>	
		<p>ПК-5 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПК 5.5 Знает принципы оптимальной организации текущей деятельности структурных сотрудников и подразделений гостиничного комплекса в соответствии с клиентоориентированным подходом.</p> <p>ПК 5.2</p>	

			<p>Умеет осуществлять руководство трудовым коллективом и структурными подразделениям и гостиничного комплекса, хозяйственными и его финансово-экономическими процессами на принципах обоснованности и целесообразности.</p> <p>ПК 5.3 Владеет навыками обоснования оптимальных решений в процессе управления гостиничным комплексом.</p> <p>ПК 5.4 Владеет методами организации текущей деятельности сотрудников гостиничного комплекса и их координации в соответствии с условиями текущей деятельности</p>	
--	--	--	--	--

все универсальные и общепрофессиональные компетенции в соответствии с п.п.3.2 и 3.3 ФГОС ВО, индикаторы достижения компетенций с учетом ПрООП, а также профессиональные компетенции, которые формулируются в соответствии с ПрООП).

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 «СЕРВИС», ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ: «СЕРВИС ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ»

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и ФГОС ВО по данному направлению подготовки содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком подготовки обучающегося с учетом его профиля, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами учебных и производственных практик, другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также оценочными и методическими материалами.

5.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает сроки и периоды прохождения отдельных этапов освоения ОПОП ВО на каждом курсе обучения: теоретического обучения, промежуточных аттестаций, учебных и производственных практик, государственной итоговой аттестации и периоды каникул.

Календарный учебный график приведен в *Приложении 1*.

5.2. Учебный план по программе бакалавриата

Учебный план, составленный с учетом общих требований к условиям реализации ОПОП, сформулированных в разделе 4 ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» и с учетом соответствующей ПООП, определяет перечень и логическую последовательность освоения дисциплин (модулей), практик, промежуточной и государственной итоговой аттестации, их трудоемкость в зачетных единицах и академических часах, распределение лекционных, практических, лабораторных занятий, объем контактной и самостоятельной работы обучающихся, а также перечень компетенций, формируемых дисциплинами (модулями), практиками учебного плана.

Учебный план по программе бакалавриата приведен в *Приложении 2*.

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) определяют цели освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами их достижения), структура и содержание дисциплины, образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) приведены в *Приложении 3*.

5.4. Матрица компетенций

Матрица компетенций, в которой указана логическая последовательность освоения дисциплин (модулей) в разрезе формируемых универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и индикаторов их достижения, представлена в **Приложении 4**.

5.4.1. Паспорт компетенций – построение траектории формирования компетенций. Паспорт компетенций является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества компетентностно-ориентированной основной профессиональной образовательной программы (ОПОП), отражающей заданные требования ФГОС к уровню сформированности компетенции студентами по окончании освоения ОПОП.

Макет Паспорта компетенций представлен в **Приложение 11**.

5.5. Программы учебной и производственной практик и оценочные средства

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» Блок 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата является обязательным и ориентирован на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин, вырабатывают практические навыки, позволяют приобрести опыт профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В Блок «Практика» входят все виды практик, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик проводится с учетом состояния здоровья и требования по доступности.

5.5.1. Программы практик

Программы учебной и производственной практики содержат формулировки целей и задач практик, вытекающих из целей ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»,

направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

При реализации данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы практики:

- а) *учебная практика (ознакомительная)* - 2 семестр, 3 зачетных единицы;
- б) *производственная практика (сервисная)* - 4 семестр, 6 зачетных единиц;
- в) *производственная практика (организационно-управленческая)* - 6 и 8 семестры, 15 зачетных единиц.
- г) *преддипломная практика* – 8 семестр, 6 единиц

Программы практик представлены в **Приложении 5, 6**

(Указываются все типы учебной практики в соответствии с п. 2.4. ФГОС ВО бакалавриата ПООП и приводятся их программы.

5.6. Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА

Программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства ГИА для выпускников ОПОП ВО по направлению 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» представлена в *Приложении 7*.

5.7. Компетентностная модель выпускника образовательной программы

Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы бакалавриата, разработаны на основе компетентностной модели выпускника образовательной программы по направлению 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

(Форма компетентностной модели выпускника приведена в Приложении 8).

6. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.03.01 «СЕРВИС», ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ: «СЕРВИС ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ»

Фактическое ресурсное обеспечение данной ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации программы бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» с учетом рекомендованной соответствующей ПООП *(при наличии)*.

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

Институт, реализующий данную основную профессиональную образовательную программу бакалавриата, располагает материально-технической базой (помещениями и оборудованием), соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам (Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности №132/132 от 11.05.2017г. и Санитарно-эпидемиологическое заключение № 52.НЦ.04.000.М.002665.11.13 от 27.11.2013г.), для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, и оснащенные оборудованием (либо его виртуальными аналогами) и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

(состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории института, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программам практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости):

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Справка МТО представлена в *Приложении 9*.

6.2. Кадровое обеспечение реализации программы бакалавриата

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников института соответствует квалификационным требованиям, установленным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 % численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 % численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет): *(указываются названия организаций)*.

Не менее 60 % численности педагогических работников института, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

В соответствии с профилем данной основной профессиональной образовательной программы выпускающей кафедрой является кафедра товароведения, сервиса и управления качеством.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в *Приложении 10*.

6.3. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ МЕХАНИЗМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ОПОП ВО БАКАЛАВРИАТА 43.03.01 «СЕРВИС», ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ: «СЕРВИС ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ»

7.1. Механизм объективной внутренней и внешней независимой оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся и нормативное обеспечение системы гарантии качества

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки.

В целях совершенствования образовательной программы бакалавриата Институт при регулярной внутренней оценке качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников института.

В рамках внутренней оценки качества образовательной деятельности обучающимся обеспечивается возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

7.2. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам Института пищевых технологий и дизайна» - филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.2.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать как изучение отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Промежуточная аттестация позволяет оценить совокупность знаний и умений, а также формирование определенных компетенций.

К формам текущего контроля относятся: собеседование, коллоквиум, тест, проверка контрольных работ, рефератов, эссе и иных творческих работ, опрос студентов на учебных занятиях, отчеты студентов по лабораторным работам, проверка расчетно-графических работ и др.

К формам промежуточного контроля относятся: зачет, экзамен, защита курсового проекта (работы), отчета (по практикам и т.п.), и др.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП ВО кафедры института разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты, примерную тематику курсовых работ, эссе и рефератов и т.п. Указанные фонды оценочных средств позволяют оценить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проследить за формированием компетенций обучающихся на каждом этапе освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации являются составной частью учебно-методических комплексов дисциплин (модулей) и программ практик.

7.2.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП бакалавриата по направлению 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация бакалавра включает в себя выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственные аттестационные испытания предназначены для определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта, их подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ОПОП ВО.

На основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программ магистратуры, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636, требований ФГОС ВО, институтом разработан и утвержден Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, регламентирующий проведение государственной итоговой аттестации.

Выпускающей кафедрой Товароведения, сервиса и управления качеством разработаны методические указания по выполнению и защите выпускных квалификационных работ, программа и оценочные средства государственной итоговой аттестации.

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Важнейшей функцией образования в институте является воспитание студенческой молодежи, которое оказывает существенное влияние на жизнедеятельность общества и его развитие, содействует: сохранению, воспроизводству и развитию национальной культуры; реализации преемственности поколений в социокультурной сфере; созданию условий для свободного развития личности, владеющей новейшими знаниями в области будущей профессиональной и социальной деятельности.

8.1. Структурные подразделения и студенческие общественные объединения института, участвующие в формировании социокультурной среды

Социокультурная среда вуза обладает высоким воспитательным потенциалом, создает условия для активного включения обучающегося в социальное взаимодействие, для развития и проявления творческих способностей, успешного овладения обучающимся универсальными компетенциями (перечислены в разделе 3 настоящей ОПОП), включающими в себя:

- профессиональное и трудовое воспитание;

- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- проектная деятельность;
- волонтерская и добровольческая деятельность;
- развитие студенческого самоуправления;
- самоорганизацию и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение);
- формирование основ безопасности жизнедеятельности;
- профилактика негативных проявлений в студенческой среде,
- межкультурное взаимодействие.

Формирование УК у обучающихся в течение всего периода обучения в институте обеспечивается за счет создания социокультурной среды и проведения систематической и планомерной воспитательной работы.

8.2. Компоненты социокультурной среды вуза

Характерными чертами социокультурной среды Института являются:

- Наличие нормативной базы для организации социальной и воспитательной деятельности;
- Широкий спектр направлений внеучебной деятельности и высокая степень участия в них студентов;
- Гармоничное интегрирование внеучебной работы в образовательный процесс;
- Эффективная деятельность студенческих объединений и органов студенческого самоуправления.

8.2.1. Нормативная база для организации социальной и воспитательной деятельности в вузе.

а) Законодательные и иные нормативные правовые акты Российской Федерации по вопросам государственной молодежной политики;

б) внутренние локальные акты института:

- Концепция воспитательной работы,
- Правила внутреннего распорядка обучающихся,
- Кодекс этики и поведения обучающихся,
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов,
- Положение о кураторе академической группы,
- Положение о студенческом общежитии,
- Правила внутреннего распорядка общежития,
- Положение о студенческом объединении «Студенческий театр моды»,
- Положение о студенческом объединении «Центр волонтерства и добровольчества»,
- Положение о защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию,
- Положение об охране здоровья обучающихся
- Положение о запрете курения в здании и на прилегающей территории
- Положение о профилактике и запрещения курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ
- Положение о совете по профилактике правонарушений

- Положение о профилактике аддиктивного поведения

8.2.2. Направления внеучебной деятельности в вузе

Для реализации направлений воспитания в соответствии с Концепцией воспитательной работы Института ежегодно разрабатывается комплексный план воспитательной работы с учетом мероприятий структурных подразделений, анализа отчетов за прошедший учебный год, анкетирования и социологических опросов участников воспитательного процесса.

Воспитательная миссия – создание условий для развития востребованных профессиональных, личностно значимых компетентностей студентов, формирования их духовно-нравственных, гражданских основ, обогащения личностного и профессионального опыта, конструктивного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации обучающихся, приобщения их к здоровому образу жизни, развития позитивной культуры студента Института пищевых технологий и дизайна.

Основной целью воспитания обучающегося в Институте пищевых технологий и дизайна является создание условий для развития личности, обладающей качествами гражданина-патриота, высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, физическим здоровьем, конкурентоспособного на современном рынке труда, стремящейся к самореализации и саморазвитию, имеющей потребность в постоянном преобразовании окружающей действительности.

№ п/п	Направление воспитания	Основные мероприятия	Формируемые компетенции
1	Профессиональное и трудовое воспитание		УК 1 УК 2 УК 4 УК 6
2	Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание		УК 4 УК 5
3	Гражданско-патриотическое воспитание		УК 4 УК 5
4	Студенческое самоуправление		УК 1 УК 2 УК 3 УК 4 УК 6
5	Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение), формирование основ безопасности жизнедеятельности		УК 3 УК 7 УК 8

6	Волонтерская и добровольческая деятельность		УК 3 УК 4 УК 7 УК 8
7	Профилактика негативных проявлений в студенческой среде		УК 4 УК 7 УК 8
8	Проектная деятельность		УК 1 УК 2 УК 3 УК 4 УК 6
9.	Межкультурное взаимодействие		УК 4 УК 5

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ ОПОП ВО

на 20__ / 20__ учебный год:

Наименование элемента ОПОП	Вносимые изменения	Реквизиты протокола заседания кафедры	Реквизиты протокола Совета факультета	Реквизиты протокола Совета Филиала	Подпись лица, вносящего изменения

на 20__ / 20__ учебный год:

Наименование элемента ОПОП	Вносимые изменения	Реквизиты протокола заседания кафедры	Реквизиты протокола Совета факультета	Реквизиты протокола Совета Филиала	Подпись лица вносящего изменения

Приложение 1.

Календарный учебный график

Ме с	Сентябрь				29-5	Октябрь			27-2	Ноябрь				Декабрь				Январь				26-1	Февраль				Март				30-5	Апрель				27-3	Май				Июнь			29-5	Июль				27-2	Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26	4-10		11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		29-5	6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31				
Чис ла	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I										*								*		Э	Э	К	К																																		
II										*									*		Э	К																																			
III										*									*		Э	Э																																			
IV										*									*		Э	Э																																			
										*									*		Э	Э																																			
										*									*		Э	Э																																			

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Ито го
		Сем . 1	Сем . 2	Все го	Сем . 3	Се м. 4	Все го	Се м. 5	Сем. 6	Всег о	Сем . 7	Сем . 8	Все го	
	Теоретическое обучение	18	14 4/6	32 4/6	18	16 3/6	34 3/6	19	15 2/6	34 2/6	18 3/6	6 5/6	25 2/6	126 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3 2/6	5 2/6	2 4/6	1 2/6	4	2	1 2/6	3 2/6	2 4/6	4/6	3 2/6	16
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					4	4		5	5		4	4	13
П д	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Каникулы	1 1/6	8 4/6	9 5/6		7 2/6	7 2/6	4/6	6 3/6	7 1/6		7 1/6	7 1/6	31 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	1 2/6 (8 дн)	5/6 (5 дн)	2 1/6 (13 дн)	8 4/6 (52 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		22 3/6	29 3/6	52	22	30	52	23	29	52	22 3/6	29 3/6	52	208
Студентов														
Групп														

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ
УЧЕБНЫЙ
ПЛАН

И. о. ректора

Фамилия
И.О.

дата

План одобрен Советом филиала

Протокол №

по программе бакалавриата

43.03.01

43.03.01 Сервис

Профиль: Сервис гостиничных и ресторанных комплексов

Кафедра: товароведения, сервиса и управления качеством

Факультет: Факультет сервиса

т:

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 514 от 08.06.2017

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

Типы задач профессиональной деятельности

организационно-управленческий

сервисный

Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет соц.	КР	Эксперт	Факт	Эксперт	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Семестры								Код	Наименование	
															1	2	3	4	5	6	7	8			
Блок 1. Дисциплины (модули)							201	201	7564	7564	3748	3748	2952	864	30	27	30	24	30	22	30	8			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							91	91	3604	3604	1987	1987	1149	468	4	4	13	12	16	18	18	6			
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		34 56 78					328	328	328	328										6	физкультуры		
+	Б1.В.02	Проектирование гостиничной деятельности	7		8		6	6	216	216	112	112	68	36							3	3	2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.03	Организация хозяйственных связей в сервисе	5				5	5	180	180	53	53	91	36					5				2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.04	Технология ресторанного сервиса			56		4	4	144	144	115	115	29					2	2				2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.05	Безопасность и лицензирование услуг		7	8		3	3	108	108	73	73	35								2	1	2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.06	Основы предпринимательской деятельности	5		4		5	5	180	180	103	103	41	36			2	3						2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.В.07	Основы организации ресторанного дела	2				4	4	144	144	62	62	46	36		4								2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.В.08	Основы организации гостиничного дела	1				4	4	144	144	68	68	40	36	4									2	товароведения, сервиса и упр качеством

+	Б1.В.09	Экономика предприятия сферы обслуживания	3			3	3	108	108	52	52	20	36			3					4	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.10	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов			4	3	3	108	108	50	50	58				3					2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.11	Основы экспертного дела в сфере услуг			4	3	3	108	108	50	50	58				3					2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.12	Методы оптимизации и моделирования процессов сервиса			4	2	2	72	72	50	50	22				2					2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.13	Математическая статистика	3			3	3	108	108	52	52	20	36			3					2	математических и естественных дисциплин	
+	Б1.В.14	Организация питания в гостиничных и ресторанных комплексах	7			4	4	144	144	85	85	23	36						4		3	технологии общественного питания	
+	Б1.В.15	Администрирование отелей	6		5	6	6	216	216	114	114	66	36					2	4		2	товароведения, сервиса и управления качеством	
+	Б1.В.Д В.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1			5	6		5	5	180	180	121	121	59				2	3				
+	Б1.В.Д В.01.01	Психодиагностика			5	6		5	5	180	180	121	121	59				2	3		1	гуманитарных дисциплин	
-	Б1.В.Д В.01.02	Социальная психология			5	6		5	5	180	180	121	121	59				2	3		1	гуманитарных дисциплин	
+	Б1.В.Д В.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2			7		3	3	108	108	52	52	20	36						3			
-	Б1.В.Д В.02.01	Документооборот в профессиональной деятельности			7		3	3	108	108	52	52	20	36						3		2	товароведения, сервиса и упр качеством

+	Б1.В.Д В.02.0 2	Документационное обеспечение профессиональной деятельности на рынке услуг и сервиса			7		3	3	108	108	52	52	20	36						3		2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
+	Б1.В.Д В.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	3				4	4	144	144	52	52	56	36				4					
+	Б1.В.Д В.03.0 1	Медиация в специализированной деятельности	3				4	4	144	144	52	52	56	36				4				1	гуманитарн ых дисциплин
-	Б1.В.Д В.03.0 2	Психология профессиональной деятельности	3				4	4	144	144	52	52	56	36				4				1	гуманитарн ых дисциплин
+	Б1.В.Д В.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4			4		5	5	180	180	106	106	74					3	2				
+	Б1.В.Д В.04.0 1	Второй иностранный язык (1)			4		5	5	180	180	106	106	74					3	2			2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
-	Б1.В.Д В.04.0 2	Второй иностранный язык (2)			4		5	5	180	180	106	106	74					3	2			2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
+	Б1.В.Д В.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5			6		4	4	144	144	51	51	93							4			
+	Б1.В.Д В.05.0 1	Управление качеством сервисных услуг			6		4	4	144	144	51	51	93							4		2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
-	Б1.В.Д В.05.0 2	Контроль и оценка качества сервисных услуг			6		4	4	144	144	51	51	93							4		2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
+	Б1.В.Д В.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6			7		4	4	144	144	52	52	92							4			
+	Б1.В.Д В.06.0 1	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе			7		4	4	144	144	52	52	92							4		2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
-	Б1.В.Д В.06.0 2	Организация обслуживания конгрессных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе			7		4	4	144	144	52	52	92							4		2	товарове дения, сервиса и упр кач- твом
+	Б1.В.Д В.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	6				7	7	252	252	97	97	119	36						2	5		

+	Б1.В.Д В.07.0 1	Организация бизнес-планирования в сервисе	6			7	7	252	252	97	97	119	36					2	5		2	товароведения, сервиса и упр качеством	
-	Б1.В.Д В.07.0 2	Организация бизнес-коммуникаций в сервисе	6			7	7	252	252	97	97	119	36					2	5		2	товароведения, сервиса и упр качеством	
+	Б1.В.Д В.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	8		7	4	4	144	144	89	89	19	36							2	2		
+	Б1.В.Д В.08.0 1	Стратегии конкурентоспособности сервисных предприятий	8		7	4	4	144	144	89	89	19	36							2	2	2	товароведения, сервиса и упр качеством
-	Б1.В.Д В.08.0 2	Стратегии развития предприятия сервиса	8		7	4	4	144	144	89	89	19	36							2	2	2	товароведения, сервиса и упр качеством
Обязательная часть						110	110	3960	3960	1761	1761	1803	396	26	23	17	12	14	4	12	2		
+	Б1.О.0 1	История	2			5	5	180	180	86	86	58	36	2	3							1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.0 2	Философия			2	2	2	72	72	28	28	44			2							1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.0 3	Русский язык и культура речи	1			4	4	144	144	52	52	56	36	4								1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.0 4	Иностранный язык	2	1		4	4	144	144	64	64	44	36	1	3							1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.0 5	Математика	12			9	9	324	324	96	96	156	72	5	4							4	математических и естественных дисциплин
+	Б1.О.0 6	Информатика			12	5	5	180	180	80	80	100		3	2							4	математических и естественных дисциплин

+	Б1.О.07	Концепция современного естествознания	2				6	6	216	216	64	64	116	36	3	3					4	математических и естественных дисциплин	
+	Б1.О.08	Безопасность жизнедеятельности			1		3	3	108	108	52	52	56		3							2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.О.09	Основы экономики			2		3	3	108	108	44	44	64			3						2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.О.10	Командообразование			1		2	2	72	72	52	52	20		2							1	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.О.11	Самоменеджмент			1		2	2	72	72	36	36	36		2							2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.О.12	Пропедевтика			2		2	2	72	72	42	42	30			2						1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.13	Физическая культура и спорт		1	2		2	2	72	72	56	56	16		1	1						5	Физкультуры
+	Б1.О.14	Деловые коммуникации			3		2	2	72	72	35	35	37				2					1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.15	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	4			4	5	5	180	180	56	56	88	36				5				2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.О.16	Сервисная деятельность	3			3	6	6	216	216	66	66	114	36			6					2	товароведения, сервиса и упр качеством
+	Б1.О.17	Основы исследовательской деятельности			3		3	3	108	108	52	52	56				3					1	гуманитарных дисциплин
+	Б1.О.18	Менеджмент в сервисе	5				4	4	144	144	57	57	51	36					4			2	товароведения, сервиса и

																							упр кач- твом		
+	Б1.О.1 9	Маркетинг сервисных продуктов		5	6		4	4	144	144	85	85	59					2	2			2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом		
+	Б1.О.2 0	Иностранный язык (профессиональный)	7		46		13	13	468	468	259	259	173	36			1	3	2	2	5		1	гуманитарн ых дисциплин	
+	Б1.О.2 1	Межкультурное взаимодействие			3		2	2	72	72	34	34	38				2						1	гуманитарн ых дисциплин	
+	Б1.О.2 2	Охрана труда			5		3	3	108	108	38	38	70						3				2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом	
+	Б1.О.2 3	Нормативно-правовое обеспечение сервисной деятельности			5		3	3	108	108	38	38	70						3				1	гуманитарн ых дисциплин	
+	Б1.О.2 4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4				4	4	144	144	68	68	40	36					4				4	математиче ских и естественн онаучных дисциплин	
+	Б1.О.2 5	Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса	7				5	5	180	180	69	69	111								5		2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом	
+	Б1.О.2 6	Управление персоналом предприятия в сфере сервиса			78		4	4	144	144	96	96	48								2	2	2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом	
+	Б1.О.2 7	Микробиология, санитария и гигиена			3		3	3	108	108	56	56	52					3					3	технологии обществен ного питания	
Блок 2.Практика							30	30	1080	1080	1080	1080					3		6		8		13		
Обязательная часть							30	30	1080	1080	1080	1080					3		6		8		13		
+	Б2.О.0 1(У)	Учебная практика (ознакомительная)			2		3	3	108	108	108	108					3								
+	Б2.О.0 2(П)	Производственная практика (сервисная)			4		6	6	216	216	216	216						6							
+	Б2.О.0 3(П)	Производственная практика (организационно- управленческая)			68		15	15	540	540	540	540								8		7			

+	Б2.О.0 4(Пд)	Преддипломная практика			8		6	6	216	216	216	216								6		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9	324	324	324	324								9		
Обязательная часть							9	9	324	324	324	324								9		
+	Б3.О.0 1	Государственная итоговая аттестация					9	9	324	324	324	324								9	2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом
ФТД.Факультативы							4	4	144	144	68	68	76						2		2	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4	144	144	68	68	76						2		2	
+	ФТД.В .01	Инновации в сервисе			8		2	2	72	72	38	38	34							2	2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом
+	ФТД.В .02	Бережливое производство			6		2	2	72	72	30	30	42						2		2	товароведе ния, сервиса и упр кач- твом

Программы дисциплин (модулей) и практик для профиля «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Код	Наименование дисциплин (в том числе практик)	Общая трудо- емкость в ЗЕТ	Аннотации
Блок 1.Дисциплины (модули)			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	-	Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-7. Содержание дисциплины направлено на расширение круга вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Б1.В.02	Проектирование гостиничной деятельности	6	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1, ПК-2, ПК-5</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.03	Организация хозяйственных связей в сервисе	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5</p> <p>Дисциплина призвана способствовать изучению экономических, организационных, коммерческих, финансовых и других отношений, возникающих в процессе хозяйственной деятельности при закупке, продаже и поставках товаров и услуг предприятий сервиса.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.04	Технология ресторанного сервиса	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3, ПК-4</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию у студентов теоретических знаний и навыков выбора форм и методов обслуживания в зависимости от концепции и типа предприятия, средств продвижения ресторанов на рынке, работы с обслуживающим персоналом для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>

Б1.В.05	Безопасность и лицензирование услуг	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию у студентов комплексных знаний по вопросам обеспечения безопасности предприятий сервиса, клиентов и обслуживающего персонала, освоению системы теоретических знаний и практических навыков в области формирования и осуществления лицензионной политики в сфере услуг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме зачета и зачета с оценкой.</p>
Б1.В.06	Основы предпринимательской деятельности	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-6; ПК-1; ПК-4</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области предпринимательской деятельности.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-study, тренинг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, рефератов, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой и экзамена.</p>
Б1.В.07	Основы организации ресторанного дела	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3, ПК-4.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических и практических знаний о принципах и методах организации ресторанного дела, формированию умений и навыков организации ресторанного дела.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-study, тренинг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>

Б1.В.08	Основы организации гостиничного дела	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-2, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических и практических знаний о принципах и методах организации гостиничного дела, формированию умений и навыков организации гостиничного дела.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-stady, тренинг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.09	Экономика предприятия сферы обслуживания	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, ОПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию базовых понятий и представлений, овладению основными методами экономических расчетов, которые студент может использовать при планировании экономического обосновании управленческих решений на предприятиях сервиса, а также при решении и других прикладных экономических задач.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.10	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию у студентов знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для гостинично - ресторанных комплексов, приобретению практических навыков при решении ряда задач, связанных с техническим оснащением предприятий, эффективностью использования технических средств и расходуемых ими топливно-энергетических и водных ресурсов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, устных опросов, защиты отчетов по практическим работам и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.В.11	Основы экспертного дела в сфере услуг	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3, ПК-5.</p>

			<p>Дисциплина призвана способствовать ознакомлению студентов с основными понятиями, объектами, субъектами экспертизы, требованиями к экспертам, видами и методами экспертной оценки; с организацией, порядком проведения и оформления экспертизы; с особенностями экспертизы отдельных групп услуг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, устных опросов, докладов с презентацией, анализа практических ситуаций и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.12	Методы оптимизации и моделирования процессов сервиса	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать получению студентами теоретических знаний в области моделирования и оптимизации процессов и систем сервиса, а также приобретению необходимых практических навыков постановки, решения и анализа таких задач с помощью вычислительной техники.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, контрольных заданий и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.В.13	Математическая статистика	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать ознакомлению студентов с основными понятиями, объектами, субъектами экспертизы, требованиями к экспертам, видами и методами экспертной оценки; с организацией, порядком проведения и оформления экспертизы; с особенностями экспертизы отдельных групп услуг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, устных опросов, докладов с презентацией, анализа практических ситуаций и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.14	Организация питания в гостиничных и ресторанных комплексах	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-4.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать подготовке специалиста, обладающего знаниями организации питания в гостинице и профессиональными компетенциями, необходимыми в работе в сфере гостеприимства.</p>

			Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, устных опросов, защиты отчетов по практическим работам и промежуточная аттестация в форме экзамена.
Б1.В.15	Администрирование отелей	6	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-2.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать приобретению студентами теоретических знаний и практических умений, навыков в области концепций управления отелем, освоению эффективных стратегий управления персоналом, службами отеля.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-study, тренинг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой, курсовой работы и экзамена.</p>
Дисциплины по выбору			
Б1.В.ДВ.0 1.01	Психодиагностика	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать ознакомлению с системой основных понятий дисциплины, с теорией и практикой психодиагностических исследований; с основными направлениями развития психодиагностики в настоящее время, формированию адекватных представлений о возможностях психодиагностических методик в системе психодиагностических обследований.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, рефератов, творческих заданий и промежуточной аттестации в форме зачета и зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 1.02	Социальная психология	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3.</p> <p>Содержание дисциплины направлено на расширение круга вопросов, связанных с систематизацией знаний по актуальным проблемам: личности, власти, подчинения и</p>

			<p>ответственности, межличностной коммуникации, социального познания, социального влияния, социальных установок и т.д.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, рефератов, творческих заданий и промежуточной аттестации в форме зачета и зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 2.01	Документооборот в профессиональной деятельности	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4, ПК-3, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию представления об управлении документами на предприятии, организации документооборота, развитию профессиональных умений и навыков использования программных комплексов документооборота и делопроизводства в практическую деятельность.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.ДВ.0 2.02	Документационное обеспечение профессиональной деятельности на рынке услуг и сервиса	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4, ПК-3, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию представления об управлении документами на предприятии, организации документооборота, развитию профессиональных умений и навыков использования программных комплексов документооборота и делопроизводства в практическую деятельность.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.ДВ.0 3.01	Медиация в специализированной деятельности	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3, УК-4.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию представлений о медиации как области научного знания, ознакомлению с основами конфликта, методах его предупреждения и способах разрешения, изучению социальной природы и средств медиации для урегулирования конфликтов в сфере гостеприимства.</p>

			Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов и промежуточная аттестация в форме экзамена.
Б1.В.ДВ.0 3.02	Психология профессиональной деятельности	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3, УК-4</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию систематизированных знаний о профессиональной деятельности как реальности, имеющей психологическое содержание и области проявления и развития личности; развитию психологической культуры труда, способности установления оптимального соответствия требований профессии и личностных качеств человека.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.ДВ.0 4.01	Второй иностранный язык (китайский)	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: практическое занятие по формированию умений и навыков чтения, аудирования, говорения и письма, круглый стол, ролевая игра, case-stady, тренинг.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 4.02	Второй иностранный язык (испанский)	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических</p>

			<p>структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: практическое занятие по формированию умений и навыков чтения, аудирования, говорения и письма, круглый стол, ролевая игра, case-study, тренинг.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 5.01	Управление качеством сервиса	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, ПК-5</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением теоретических основ и практических навыков по организации контроля и оценки качества на предприятиях гостиничных и ресторанных комплексов как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, анализ проблемных ситуаций, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 5.02	Контроль и оценка качества услуг	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, ПК-5</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением теоретических основ и практических навыков по организации контроля и оценки качества на предприятиях гостиничных и ресторанных комплексов как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, анализ проблемных ситуаций, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 6.01	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-2, ПК-5.</p>

			<p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением экономических, организационных и другие отношений, возникающих в процессе обслуживания событийных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 6.02	Организация обслуживания конгрессных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника ПК-2, ПК-5.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением экономических, организационных и другие отношений, возникающих в процессе организации шоу-программ, корпоративных и семейных праздников.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.0 7.01	Организация бизнес-планирования в сервисе	7	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, ПК-5.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением социально-экономических, организационных и финансовых аспектов перспективного и текущего планирования предприятия, основой которого является продвижение товаров и услуг от производителя к потребителю посредством обмена.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.В.ДВ.0 7.02	Организация бизнес-коммуникаций в сервисе	7	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию необходимого теоретического и практического уровня подготовки студентов к коммуникациям в сфере деловых отношений</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-stady, тренинг.</p>

			Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме экзамена.
Б1.В.ДВ.0 8.01	Стратегии конкурентоспособности сервисных предприятий	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, ПК-1, ПК-4.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических и практических знаний о методах разработки стратегии развития предприятием сервиса, освоению методики оценки внешней и внутренней среды; формированию умений и навыков оценки эффективности реализации стратегии развития с точки зрения повышения уровня конкурентоспособности сервисного предприятия..</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-stady, тренинг. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой и экзамена.</p>
Б1.В.ДВ.0 8.02	Стратегия развития управления предприятием сервиса	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, ПК-1, ПК-4.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических и практических знаний о принципах и методах разработки стратегии развития предприятием сервиса, освоению методики оценки внешней и внутренней среды; формированию умений и навыков оценки эффективности реализации стратегии развития.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: мозговой штурм, case-stady, круглый стол.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой и экзамена.</p>
Обязательная часть			

Б1.О.01	История	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-5. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с пониманием характера истории как науки и ее места в системе гуманитарных наук; формированием исторического мышления и сознания, способствующих социальному ориентированию в современной жизни. Студент учится ориентироваться в главных этапах истории России и мира и их хронологии; знает основные исторические факты, события, даты, имена и характеристики исторических деятелей; формирует представление о месте России в мировом сообществе, о ее взаимосвязях с Западом и Востоком, о ее вкладе в мировую цивилизацию, о специфических особенностях ее развития.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентациями, эссе, групповых проектов и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.О.02	Философия	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-5. Дисциплина призвана способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формированию и развитию философского мировоззрения; развивать у студентов интерес к фундаментальным знаниям; стимулировать потребность к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; усваивать идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм; выработать адекватную современным требованиям методологическую культуру, которая позволяет специалисту применять научные, технические и гуманитарные знания как единый системный комплекс; помочь понять философско-мировоззренческий смысл профессиональной деятельности и её место в жизни человека.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме презентации учебного материала, написания научных статей, тестирования, решения ситуационных задач и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.03	Русский язык и культура речи	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4. Дисциплина призвана способствовать повышению уровня знаний о языке в узком понимании как системе, его нормах; углублению понимания основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации (языка в широком понимании: языка как системы и речи - функционирующего языка); повышению уровня практического владения современным русским литературным языком (речью) у бакалавров</p>

			<p>нефилологического профиля с учётом особенностей сфер его функционирования, форм, видов, функционально-смысловых типов; расширению общегуманитарного кругозора, опирающегося на владение богатым таксономическим, коммуникативным, познавательным этическим и эстетическим потенциалом русского языка; воспитанию культурно-ценностного отношения к русской речи.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентациями, рефератов и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.О.04	Иностранный язык	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: практическое занятие по формированию умений и навыков чтения, аудирования, говорения и письма, круглый стол, ролевая игра, case-study, тренинг.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>
Б1.О.05	Математика	9	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать приобретению обучающимися навыков самостоятельной работы с математической литературой; формированию у обучающихся научного математического мышления и умения применять математический аппарат в технологических расчетах, обучению математическим методам, необходимым для анализа, моделирования и поиска оптимальных решений прикладных задач.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>

Б1.О.06	Информатика	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, ОПК-1.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать теоретической и практической подготовке студентов в области информатики, созданию у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формированию у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточной аттестации в форме зачета и экзамена.</p>
Б1.О.07	Концепция современного естествознания	6	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-8.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать ознакомлению обучающихся с естественнонаучной картиной мира, ее ролью в решении социальных проблем современности, формированию целостного взгляда на окружающий мир и сохранение жизни на Земле.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.О.08	Безопасность жизнедеятельности	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-8, ОПК-7.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. Основные виды и характеристики опасностей в индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса; информационная безопасность; санитарно-эпидемиологическая безопасность; пожарная безопасность; социальная и медицинская безопасность; обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности; экономический эффект защитных мероприятий; рекомендации ВОЗ в сфере безопасности. Изучение основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций (ЧС). Методы организации и</p>

			<p>обеспечения безопасности гостей объектов гостиничной индустрии и ресторанного бизнеса.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.09	Основы экономики	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать ознакомлению студентов с методологическими и методическими основами экономики современного предприятия в условиях рыночных отношений, управления экономической инфраструктурой, повышения качества и эффективности товаров и услуг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.10	Командообразование	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию систематизированных знаний, навыков взаимодействия в группе и командной работы, благоприятного психологического климата группы, развитию коммуникабельности и лидерских качеств, характеризующих умение реализовывать в жизни принципы командной работы.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: мозговой штурм, ролевая игра, case-study, тренинг.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.11	Самоменеджмент	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-2, УК-6.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию базовых навыков управленческого образа мышления на основе приобретенных знаний в области самоорганизации; умений применять полученные знания для анализа конкретных ситуаций. Кроме того, изучение</p>

			<p>материала дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся современного экономического мышления.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: мозговой штурм, ролевая игра, case-study, тренинг. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.12	Пропедевтика	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-5.</p> <p>Дисциплина как вводный курс призвана способствовать ознакомлению с основными понятиями, принципами и подходами, которые предстоит более глубоко и систематично усвоить в дальнейшем.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, рефератов, творческих заданий и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.13	Физическая культура и спорт	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-7.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности. При освоении курса физической культуры необходимы знания и умение владеть средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовность к достижению должного уровня физической подготовленности. Освоение курса физической культуры необходимо для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: контрольные нормативы, рефераты и промежуточная аттестация в форме зачета и зачета с оценкой.</p>

Б1.О.14	Деловые коммуникации	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических и практических знаний, приобретению умений и навыков в области профессиональной этики и этикета для практических применений в профессиональной деятельности.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, рефератов, творческих заданий и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.15	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию профессиональных компетенций студентов в области организации и планирования деятельности предприятий сервиса, подготовке студентов в области определения и анализа основных показателей деятельности сервисного предприятия; приобретению теоретических знаний и практических навыков для эффективной организации деятельности предприятий сервиса; изучению ресурсного обеспечения предприятия, издержек и результатов его производственно-хозяйственной деятельности; получению теоретических знаний и практических навыков в области планирования деятельности предприятий сервиса; закреплению и совершенствованию навыков оценки экономической эффективности работы предприятия.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и промежуточная аттестация в форме курсовой работы и экзамена.</p>
Б1.О.16	Сервисная деятельность	6	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов: сервисная деятельность как форма удовлетворения ; потребностей человека; социальные предпосылки возникновения сервисной деятельности; специфика услуг как товара; ценность услуги; жизненный цикл услуг; сервис как компонент продажи товаров.; поведение потребителей и принятие ими решений; теория организации обслуживания.; контактная зона» как сфера реализации</p>

			<p>сервисной деятельности.; основные методы предоставления услуг и формы обслуживания.; качество обслуживания и производительность.; стратегические направления и конкурентоспособность в сфере услуг.; правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме курсовой работы и экзамена.</p>
Б1.О.17	Основы исследовательской деятельности	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1</p> <p>Дисциплина призвана способствовать творческому овладению системой методов научного исследования, знанию современных методологических направлений науки, освоению этапов научного исследования, обработки данных и их интерпретации; изучению вопросов практической организации научного поиска, анализа и обобщения результатов исследования, овладению теорией принятия инженерных решений; приобретению знаний в области методологии научных исследований.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.18	Менеджмент в сервисе	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-2, ОПК-5</p> <p>Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения знаниями и пониманием основных принципов и методов управления предприятиями сервиса, наиболее важных, типичных форм, функций, видов и состояний управленческих отношений; понимание особенностей современного этапа развития управленческой мысли; основных концепций управления, определение их сильных и слабых сторон. Студент знакомится с методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности.</p> <p>Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии управления, получить определенные навыки для использования их в практике управления организациями в условиях сложного и динамичного окружения, а также развить у них лидерские качества и навыки, которые дадут им возможность успешно работать руководителями предприятий в сфере сервиса.</p>

			<p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: мозговой штурм, case-study, круглый стол.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.О.19	Маркетинг сервисных продуктов	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-4, ОПК-5.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов: теоретические и методологические основы дисциплины; информационное обеспечение маркетинговой деятельности; теоретико-методологические основы исследования маркетинговой среды; маркетинговые исследования в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса: предприятия, рынка, конкурентов, потребителей, услуг и продукта и др.; стратегическое маркетинговое планирование; методы продвижения и продаж в системе маркетинга (в том числе В2С и В2В, организация и контроль маркетинга в сфере сервиса.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: мозговой штурм, case-study, круглый стол.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета и зачета с оценкой.</p>
Б1.О.20	Иностранный язык (профессиональный)	13	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию у студентов общекультурных компетенций на базе получения ими теоретических и практических знаний по предмету для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности, дальнейшему формированию и развитию грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитию навыков чтения текстов рекламного- справочного характера, а также деловой документации, соответственно изучаемой тематике; овладению необходимым уровнем речевой культуры при ведении деловых переговоров; дальнейшему развитию языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования и умение свободно оперировать языковыми средствами соответственно этике общения в сфере гостиничного бизнеса.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: практическое занятие по формированию умений и навыков</p>

			чтения, аудирования, говорения и письма, круглый стол, ролевая игра, case-study, тренинг. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой и экзамена.
Б1.О.21	Межкультурное взаимодействие	2	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию у студентов представления о культуре как о целостном явлении, меняющем свои характеристики в ходе мировой истории, об основных подходах и направлениях анализа культуры и культурных процессов. Главной задачей освоения дисциплины становится развитие личностной формы культуры и межкультурного взаимодействия.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.22	Охрана труда	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-8,ОПК-7</p> <p>Дисциплина призвана способствовать формированию знаний правовых и организационных вопросов охраны труда, гигиены труда, производственной санитарии, производственной и пожарной безопасности, а также активной позиции по практической реализации принципа приоритетности охраны жизни и здоровья работников по результатам производственной деятельности.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.23	Нормативно-правовое обеспечение сервисной деятельности	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, ОПК-6.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать приобретению обучающимися необходимых теоретических знаний в области коммерческого права, навыков работы с законодательством в сфере коммерции.</p>

			Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ, докладов и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.
Б1.О.24	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, ОПК-1.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с управлением данными при организации информационного обеспечения в решении задач для сферы сервиса. Рассматриваются основы построения информационных систем и технологий, использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления услуг, программные средства реализации информационных процессов на предприятиях гостинично-ресторанного комплекса. Содержание дисциплины включает вопросы обеспечения информационной безопасности, технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.О.25	Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению теоретических основ и практических навыков для решения практических вопросов и основных задач эффективного налаживания отношений и взаимосвязей с клиентами (покупателями, поставщиками, партнерами) для ведения и расширения гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-stady, тренинг. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой и экзамена.</p>

Б1.О.26	Управление персоналом предприятия в сфере сервиса	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-5.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать освоению студентами теоретических основ и практических навыков решения основных задач управления персоналом и эффективного использования способностей сотрудников на предприятиях ресторанных и гостиничных комплексов.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: ролевая игра, case-study, тренинг. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентацией и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б1.О.27	Микробиология, санитария и гигиена	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-7.</p> <p>Дисциплина призвана способствовать изучению микробиологии, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями и роли микроорганизмов в процессе формировании санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, контрольных работ и контрольных заданий и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Блок 2. Практика			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б2.В.01 (У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	3	

<p>Б2.В.02 (П)</p>	<p>Производственная практика (сервисная)</p>	<p>6</p>	<p>Вид практики: производственная. Тип практики: сервисная. Способы проведения практики: стационарная/выездная. Форма проведения практики: дискретно, по периодам проведения путём чередования в календарном учебном графике периодов проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий. Целью производственной практики является формирование общего представления о профессиональной деятельности бакалавра в современных условиях хозяйствования. В ходе практики студенты расширяют, углубляют и закрепляют теоретические знания, полученные в процессе изучения дисциплин первого и второго курса; изучают современное предприятие сервиса, порядок организации предприятия сервиса. Задачами практики являются: закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения; ознакомление и усвоение методологии и технологии решения профессиональных задач (проблем); ознакомление с производственной деятельностью предприятий сервиса; изучение других сторон профессиональной деятельности: правовой, технической, технологической, экономической и т.д.</p> <p>Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций: УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-5;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>
<p>Б2.В.03 (П)</p>	<p>Производственная практика (организационно-управленческая)</p>	<p>15</p>	<p>Вид практики: производственная. Тип практики: организационно-управленческая. Способы проведения практики: стационарная/выездная. Форма проведения практики: дискретно, по периодам проведения путём чередования в календарном учебном графике периодов проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий. Целью производственной практики является формирование общего представления о профессиональной деятельности бакалавра в современных условиях хозяйствования. В ходе практики студенты расширяют, углубляют и закрепляют теоретические знания, полученные в процессе изучения дисциплин третьего и четвертого курса; изучают современное предприятие сервиса, порядок организации предприятия сервиса, организации производства и управления предприятием. Задачами практики являются: закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического</p>

			<p>обучения; ознакомление и усвоение методологии и технологии решения профессиональных задач (проблем); ознакомление с производственной деятельностью предприятий сервиса; изучение других сторон профессиональной деятельности: правовой, технической, технологической, экономической и т.д. Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>
Б2.В.04 (Пд)	Преддипломная практика	6	<p>Вид практики: производственная. Тип практики – преддипломная практика Форма проведения практики – дискретно, путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения преддипломной практики. Способы проведения практики: стационарная, выездная. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.</p> <p>Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умениями и навыками осваиваемым типам задач в сфере сервиса, освоение профессиональных навыков, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях гостиничной и ресторанной сферы) или стационарным способом. Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5 Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных и ресторанных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного (ресторанного) предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта (ресторанного продукта); использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе исследовательского характера. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>

Блок 3. Государственная итоговая аттестация			
Обязательная часть			
БЗ.О.01	Государственная итоговая аттестация	9	<p>Государственная итоговая аттестация бакалавра включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), позволяющие выявить теоретическую подготовку студента к решению профессиональных задач.</p> <p>Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение и защита выпускной квалификационной работы. <p>Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится в процессе ВКР: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5.</p> <p>ВКР представляет собой самостоятельную законченную работу, выполняемую на последнем курсе обучения, которая позволяет выявить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровень теоретических и прикладных профессиональных знаний и способность их применения для решения научных и практических задач; - методическую и организационную готовность, владение навыками и умениями самостоятельной профессиональной деятельности; <p>уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО.</p>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
ФТД Факультативы			
ФТД.В.01	Инновации в сервисе	8	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-3, ПК-4</p> <p>Дисциплина призвана способствовать приобретению обучающимися необходимых теоретических знаний в области инновационной деятельности, навыков работы с инновациями в сфере сервиса.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, и промежуточная аттестация в форме зачета.</p>
ФТД. В.02	Бережливое производство	6	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, УК-6.</p>

			<p>Дисциплина призвана способствовать приобретению обучающимися необходимых теоретических знаний в области бережливого производства, навыков работы в соответствии с принципами в сфере сервиса.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, и промежуточная аттестация в форме зачета.</p>
--	--	--	--

Матрица компетенций

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.02	Проектирование гостиничной деятельности	ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.03	Организация хозяйственных связей в сервисе	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б1.В.04	Технология ресторанного сервиса	ПК-3; ПК-4
Б1.В.05	Безопасность и лицензирование услуг	ПК-3; ПК-5
Б1.В.06	Основы предпринимательской деятельности	УК-6; ПК-1; ПК-4
Б1.В.07	Основы организации ресторанного дела	ПК-3; ПК-4
Б1.В.08	Основы организации гостиничного дела	ПК-2; ПК-5
Б1.В.09	Экономика предприятия сферы обслуживания	УК-1, ОПК-5
Б1.В.10	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов	ПК-3; ПК-5
Б1.В.11	Основы экспертного дела в сфере услуг	ПК-3; ПК-5
Б1.В.12	Методы оптимизации и моделирования процессов сервиса	ПК-5
Б1.В.13	Математическая статистика	УК-1
Б1.В.14	Организация питания в гостиничных и ресторанных комплексах	ПК-4

	Б1.В.15	Администрирование отелей	ПК-2
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	УК-3
	Б1.В.ДВ.01.01	Психодиагностика	УК-3
	Б1.В.ДВ.01.02	Социальная психология	УК-3
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	УК-4; ПК-3; ПК-5
	Б1.В.ДВ.02.01	Документооборот в профессиональной деятельности	УК-4; ПК-3; ПК-5
	Б1.В.ДВ.02.02	Документационное обеспечение профессиональной деятельности на рынке услуг и сервиса	УК-4; ПК-3; ПК-5
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	УК-3; УК-4
	Б1.В.ДВ.03.01	Медиация в специализированной деятельности	УК-3; УК-4
	Б1.В.ДВ.03.02	Психология профессиональной деятельности	УК-3; УК-4
	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	УК-4
	Б1.В.ДВ.04.01	Второй иностранный язык (1)	УК-4
	Б1.В.ДВ.04.02	Второй иностранный язык (2)	УК-4
	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; ПК-5
	Б1.В.ДВ.05.01	Управление качеством сервисных услуг	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; ПК-5
	Б1.В.ДВ.05.02	Контроль и оценка качества сервисных услуг	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; ПК-5
	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.06.01	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе	ПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.06.02	Организация обслуживания конгрессных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе	ПК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	УК-1; УК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.07.01	Организация бизнес-планирования в сервисе	УК-1; УК-2; ПК-5

	Б1.В.ДВ.07.02	Организация бизнес-коммуникаций в сервисе	УК-1; УК-2; ПК-5
	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	УК-1; УК-2; ПК-1
	Б1.В.ДВ.08.01	Стратегии конкурентоспособности сервисных предприятий	УК-1; УК-2; ПК-1
	Б1.В.ДВ.08.02	Стратегия развития управления предприятием сервиса	УК-1; УК-2; ПК-1
	Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б1.О.01	История	УК-1; УК-5
	Б1.О.02	Философия	УК-1; УК-5
	Б1.О.03	Русский язык и культура речи	УК-4
	Б1.О.04	Иностранный язык (базовый)	УК-4
	Б1.О.05	Математика	УК-1
	Б1.О.06	Информатика	УК-1; ОПК-1
	Б1.О.07	Концепция современного естествознания	УК-8
	Б1.О.08	Безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-7
	Б1.О.09	Основы экономики	ОПК-5
	Б1.О.10	Командообразование	УК-3
	Б1.О.11	Самоменеджмент	УК-2; УК-6
	Б1.О.12	Пропедевтика	УК-5
	Б1.О.13	Физическая культура и спорт	УК-7
	Б1.О.14	Деловые коммуникации	УК-3
	Б1.О.15	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-5
	Б1.О.16	Сервисная деятельность	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4
	Б1.О.17	Основы исследовательской деятельности	УК-1
	Б1.О.18	Менеджмент в сервисе	ОПК-2; ОПК-5
	Б1.О.19	Маркетинг сервисных продуктов	ОПК-4; ОПК-5
	Б1.О.20	Иностранный язык (профессиональный)	УК-4
	Б1.О.21	Межкультурное взаимодействие	УК-5

	Б1.О.22	Охрана труда	УК-8; ОПК-7
	Б1.О.23	Нормативно-правовое обеспечение сервисной деятельности	УК-1; УК-2; ОПК-6
	Б1.О.24	Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-1; ОПК-1
	Б1.О.25	Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4
	Б1.О.26	Управление персоналом предприятия в сфере сервиса	ОПК-2; ОПК-3; ПК-3; ПК-5
	Б1.О.27	Микробиология, санитария и гигиена	УК-1; УК-7
Б2		Практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Б2.О	Обязательная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-6
	Б2.О.02(П)	Производственная практика (сервисная)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7
	Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
Б3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
	Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
ФТД		Факультативы	УК-1; УК-2; УК-6; ПК-3; ПК-4
	ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-6; ПК-3; ПК-4
	ФТД.В.01	Инновации в сервисе	ПК-3; ПК-4
	ФТД.В.02	Бережливое производство	УК-1; УК-2; УК-6

Программа учебной практики и оценочные средства

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»

ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА

Заместитель директора по УР
_____ Е.Н. Галкина
«___» _____ 20 г.

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки

Профиль подготовки

Квалификация (степень) выпускника

Вид бакалавриата

Курс

Семестр

Форма обучения

Нижегород
20 год

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с

1. Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки _____ (квалификация бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от _____ 20__ г. № __.
2. Учебным планом подготовки бакалавров, утвержденным _____ 20__ г.

Организация-разработчик

Разработчик: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рецензент: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рецензент: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Программа принята на заседании кафедры _____

протокол № _____ от " " 2021г.

Зав. кафедрой _____

СОГЛАСОВАНО:

Зав. УМО _____

Методист _____

Декан факультета _____

Зав. выпускающей кафедры _____

СОДЕРЖАНИЕ

I. Рабочая программа

1. Цели практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2. Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3. Место практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в структуре ОПОП бакалавриата
4. Формы проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
5. Место и время проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
6. Требования к результатам практики. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7. Объем практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8. Трудоемкость этапов практики
9. Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
10. Самостоятельное изучение разделов практики
11. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
12. Формы отчетности и промежуточная аттестация (по итогам практики)
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
14. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
15. Методические рекомендации по выполнению программы практики

II. Фонд оценочных средств

16. Паспорт фонда оценочных средств учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
17. Комплект индивидуальных заданий для учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
18. Дневник учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
19. Отчет о выполнении программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
20. Характеристика – отзыв о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
21. Оценочный лист

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**ПАСПОРТ
фонда оценочных средств
практики по
получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности**

Этапы практики	Индекс формируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Представление оценочного средства
		начальный	
		базовый	
		продвинутый	

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

Кафедра

**КОМПЛЕКТ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
ДЛЯ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1.....

2.....

n.....

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется, если.....
- оценка «хорошо» выставляется, если.....
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если.....
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если.....

Составитель _____ И.О.Ф.

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ДНЕВНИК
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Студента (ки) _____

Направление
подготовки _____

Профиль подготовки _____

Курс _____ группа _____ форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

1. Тема задания на практику _____

2. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения		Оценка выполнения	Подпись руководителя практики
	Начало	Окончание		

Руководитель практики от предприятия

И.О.Ф., должность

подпись

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ОТЧЕТ
О ВЫПОЛНЕНИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Студента (ки) _____

Направление
подготовки _____

Профиль подготовки _____

Курс _____ группа _____ форма обучения _____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

И.О. Фамилия

«__» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

1. Тема задания на практику _____

2. Срок сдачи студентом отчета _____

3. База практики _____

4. Способ проведения практики _____

5. Срок практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры института _____

Руководитель практики от предприятия _____

Отчет защищен с оценкой _____

Структура отчета

- 1. Цели и задачи учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**
- 2. Выполнение заданий руководителя практики (За время прохождения практики мы должны ...)**
- 3. Характеристика предприятия**
- 4.** мероприятия, осуществленные в период практики;
- 5.** содержание индивидуального задания
- 6.** методы (действия), способы достижения целей и задач
- 7.** умения, навыки, опыт, приобретенные в период практики
- 8.** связь практики с теоретическим курсом обучения
- 9. Выводы** о результатах практики (наиболее удачные и результативные виды деятельности, трудности, апробация материала практики),
- 10.** предложения и рекомендации по организации практики

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Студент (ФИО) _____

Способ проведения практики _____

Период: с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры института

_____ / _____
 (ФИО) подпись

Компетенция	Уровни	Критерии			Оценка руководителя практики	Формы оценивания
		Знать	Уметь	Владеть		
	начальный					
	базовый					
	продвинутый					

Критерии оценки студента на дифференцированном зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», повышенный уровень	Студент показал ...
«хорошо», пороговый уровень	Студент показал
«удовлетворительно», пороговый уровень	Студент показал ...
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе студента выявились ...

Программа производственной преддипломной практики и оценочные средства

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

_____ Е.Н. Галкина

«__» _____ 20__ г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки

Профиль подготовки

Квалификация (степень) выпускника

Вид бакалавриата

Курс

Семестр

Форма обучения

Нижегород
20 год

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с

1. Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки _____ (квалификация бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от _____ 20__ г. № __.

2. Учебным планом подготовки бакалавров, утвержденным _____ 20__ г.

Организация-разработчик

Разработчик: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рецензент: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рецензент: _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Учебно-методический комплекс принят на заседании кафедры _____

протокол № _____ от " " 201__ г.

Зав. кафедрой _____

СОГЛАСОВАНО:

Зав. УМО _____

Методист _____

Декан факультета _____

Зав. выпускающей кафедры _____

СОДЕРЖАНИЕ

III. Рабочая программа

22. Цели преддипломной практики
23. Задачи преддипломной практики
24. Место преддипломной практики в структуре ОПОП бакалавриата
25. Формы проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
26. Место и время проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
27. Требования к результатам практики. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
28. Объем практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
29. Трудоемкость этапов практики
30. Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
31. Самостоятельное изучение разделов практики
32. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
33. Формы отчетности и промежуточная аттестация (по итогам практики)
34. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
35. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
36. Методические рекомендации по выполнению программы практики

IV. Фонд оценочных средств

37. Паспорт фонда оценочных средств учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
38. Комплект индивидуальных заданий для учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
39. Дневник учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
40. Отчет о выполнении программы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
41. Характеристика – отзыв о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков
42. Оценочный лист

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

(в разделе дается краткая характеристика преддипломной практики, способы проведения, место проведения)

- 1. ЦЕЛИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** (в разделе определяются цели)
- 2. ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** (в разделе определяются ЗУВ)
- 3. МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА** (в разделе определяются дисциплины, на знания которых базируется учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков с определением ОК, ОПК, ПК этих дисциплин, а также определить необходимость данного типа практики при дальнейшем обучении)
- 4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** (в разделе определяется последовательность этапов практики, вид, форма проведения)
- 5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** (в разделе определяется место практики, семестр, часы и ЗЕТ)
- 6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

№ п/п	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)	Содержание компетенции (в результате прохождения практики студент должен)		
			знать	уметь	владеть

7. ОБЪЕМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах

8. ТРУДОЕМКОСТЬ ЭТАПОВ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)		Форма текущего контроля
		Всего часов	СРС	
ИТОГО:				

9. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование этапа, раздела практики	Формируемые компетенции	Содержание практики	Требования к освоению программы практики
			Знать:
			Уметь:
			Владеть:

10. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРАКТИКИ

Наименование этапа, раздела практики	Перечень рассматриваемых вопросов	Вид контрольного мероприятия	Объем (часов)
--	---	---------------------------------	------------------

11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

12. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ) *(в разделе перечисляются документы, которые должен представить студент на кафедру)*

13. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

15. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

16. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

Кафедра

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки _____

Направленность подготовки _____

Уровень бакалавриата _____

Нормативный срок обучения _____

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ПАСПОРТ
фонда оценочных средств
преддипломной практики

Этапы практики	Индекс формируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Представление оценочного средства
		начальный	
		базовый	
		продвинутый	

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

Кафедра

**КОМПЛЕКТ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
ДЛЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

1.....

2.....

n.....

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется, если.....
- оценка «хорошо» выставляется, если.....
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если.....
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если.....

Составитель _____ И.О.Ф.

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

**ДНЕВНИК
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) _____

Направление
подготовки _____

Профиль подготовки _____

Курс _____ группа _____ форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

3. Тема задания на практику _____

4. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения		Оценка выполнения	Подпись руководителя практики
	Начало	Окончание		

Руководитель практики от предприятия

И.О.Ф., должность

подпись

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Студента (ки) _____

Направление
подготовки _____

Профиль подготовки _____

Курс _____ группа _____ форма обучения _____

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Зав. кафедрой

И.О. Фамилия

« ____ » _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

6. Тема задания на практику _____

7. Срок сдачи студентом отчета _____

8. База практики _____

9. Способ проведения практики _____

10. Срок практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры института _____

Руководитель практики от предприятия _____

Отчет защищен с оценкой _____

Структура отчета

- 1. Цели и задачи преддипломной практики**
- 2. Выполнение заданий руководителя практики (За время прохождения практики мы должны ...)**
- 3. Характеристика предприятия**
- 4. Мероприятия, осуществленные в период практики;**
- 5. Содержание индивидуального задания**
- 6. Методы (действия), способы достижения целей и задач**
- 7. Умения, навыки, опыт, приобретенные в период практики**
- 8. Связь практики с теоретическим курсом обучения**
- 9. Выводы** о результатах практики (наиболее удачные и результативные виды деятельности, трудности, апробация материала практики),
- 10. Предложения и рекомендации по организации практики**

**ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) _____
курса _____
Факультета _____
Направление подготовки _____

В период с _____ по _____ студент (ка) _____ проходил(а)
преддипломную практику в (указать конкретные подразделения предприятия и в качестве
кого: стажера, штатная должность)

По итогам преддипломной практики заслуживает
оценки _____

Руководитель практики _____
(подпись) (должность, расшифровка подписи)

« ____ » _____ 201 г

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Студент (ФИО) _____

Способ проведения практики _____

Период: с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры института

_____ / _____
 (ФИО) подпись

Компетенция	Уровни	Критерии			Оценка руководителя практики	Формы оценивания
		Знать	Уметь	Владеть		
	начальный					
	базовый					
	продвинутый					

Критерии оценки студента на дифференцированном зачете

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», повышенный уровень	Студент показал ...
«хорошо», пороговый уровень	Студент показал
«удовлетворительно», пороговый уровень	Студент показал ...
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе студента выявились ...

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

**«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)**

Факультет Сервиса

Кафедра товароведения, сервиса и управления качеством

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____ Шамин Е.А.

«__» _____ 2020 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА**

Направление подготовки 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Нижний Новгород
2020 г.

Оборотная сторона титульного листа

Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с ФГОС ВО: Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» октября 2015 г. №1169, зарегистрированный в Минюсте России «12» ноября 2015г. №39702), составлена на основании учебного плана: на 2020-2021 учебный год, утвержденного Советом филиала от _____ 2020 г. протокол № _____ по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов», квалификация бакалавр

Программа ГИА рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № _____ от «_____» 2020г.

Заведующий кафедрой _____ Лазутина А.Л.
(подпись) (Ф.И.О.)

Разработчик Программы: к.э.н. Морцова И.М.

Согласовано:

Декан
факультета сервиса

(подпись)

Саляева Е.Ю.
(Ф.И.О.)

Заместитель директора по учебной работе _____
(подпись)

Галкина Е.Н.
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Назначение и область применения программы ГИА	3
1.2. Документы, на основании которых разработана Программа ГИА	4
1.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации выпускников направления подготовки	4
1.4. Область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников	5
1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами	5
2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
2.1. Виды и принципы аттестационных испытаний выпускников направления подготовки	6
2.2. Время проведения государственной итоговой аттестации	6
2.3. Трудоемкость государственной итоговой аттестации	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
3.1. Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата	12
4. ПРОЦЕДУРА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	13
4.1. Формирование состава и функции государственных экзаменационных комиссий	13
4.2. Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	14
5. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	15
5.1. Перечень компетенций, владение которыми должен продемонстрировать обучающийся при защите выпускной квалификационной работы	16
5.2. Требования к выпускной квалификационной работе	21
5.3. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра	26
6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	30
6.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА	30
6.2. Обеспечение соблюдения общих требований	31
6.3. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья	31
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА	32
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ	34
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА	34
ПРИЛОЖЕНИЯ	35

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации является компонентом Блоком 3 «Государственная итоговая аттестация» структуры основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов», составлена в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) и учебным планом, устанавливает процедуру организации и проведения государственной итоговой аттестации обучающихся.

Государственная итоговая аттестация обучающихся выпускника образовательной организации осуществляется по окончании освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата в соответствии с утвержденным Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программа бакалавриата «Института пищевых технологий и дизайна – филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», принятого Советом Филиала ИПТД 29.08.2017 г. Протокол № 4.

1.2. Документы, на основании которых разработана Программа ГИА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «20» октября 2015 г. №1169, зарегистрированный в Минюсте России «12» ноября 2015г. №39702;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н;

- Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 281н;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, и программам магистратуры,

утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.06.2015г. № 636;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программа бакалавриата «Института пищевых технологий и дизайна – филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

- Положение о подготовке и защите выпускных квалификационных работ;

- Основная профессиональная образовательная программа 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов», утвержденная 31.08.2016 г.

1.3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации выпускников направления подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

В соответствии со статьей 59 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основных профессиональных образовательных программ, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией с целью определить степень соответствия уровня качества подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» (уровень – бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» октября 2016 г. № 1169 , основной профессиональной программы и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- установление соответствия содержания, уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО;

- оценивание уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;

- мотивация выпускников на дальнейшее повышение уровня компетентности в избранной сфере профессиональной деятельности на основе углубления и расширения полученных знаний и навыков путем продолжения познавательной деятельности в сфере практического применения знаний и компетенций.

1.4. Область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

Видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата (прикладного бакалавриата):

- организационно-управленческая;
- сервисная;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая деятельность.

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с научно-исследовательским видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

Сервисная деятельность:

- проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;
- выбор необходимых методов и средств процесса сервиса;
- обобщение необходимого варианта процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя, разработка регламента;
- предоставление услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства.

Производственно-технологическая деятельность:

- выбор материалов, специального оборудования и средств с учетом процесса сервиса;
- разработка процесса сервиса, соответствующего запросам потребителя, контроль выполнения регламента;
- внедрение и использование в профессиональной деятельности информационных систем с учетом процесса сервиса;
- мониторинг и контроль качества процесса сервиса и обслуживания.

Организационно-управленческая деятельность:

- участие в планировании деятельности предприятия сервиса;
- участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей;
- участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурных отношений;
- выбор оптимальных процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение деятельности предприятия сервиса.

Научно-исследовательская деятельность:

- разработка элементов оптимизации сервисной деятельности;
- участие в исследованиях потребительского спроса; мониторинг потребностей;
- участие в исследованиях психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и социально-демографических факторов;
- участие в исследовании и сертификации изделий и услуг, формирования клиентурных отношений.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Подготовка к государственной итоговой аттестации имеет многоцелевой, междисциплинарный характер. Квалификационные возможности выпускника приобретаются в результате обучения, включающего общую и специальную подготовку. Содержание государственной итоговой аттестации базируется на компетенциях, сформированных при изучении дисциплин, при прохождении практик.

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Виды и принципы аттестационных испытаний выпускников направления подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Государственная итоговая аттестация выпускников Института пищевых технологий и дизайна – филиала БГОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» по основной профессиональной образовательной программе ВО по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» состоит из одного аттестационного испытания:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) либо защита выпускной квалификационной работы, включая процедуру подготовки к защите и процедуру защиты – наименование вида ВКР: бакалаврская работа / бакалаврская работа (проект).

Отбор содержания и способов организации государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся;
- учёта готовности выпускника к постоянно изменяющимся условиям профессиональной деятельности;
- практико-ориентированности в виде учета основных типов профессиональных задач, к решению которых должен быть готов выпускник; учета готовности выпускника к продолжению образования, постоянного расширения своих профессиональных компетенций.

2.2. Время проведения государственной итоговой аттестации

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программа бакалавриата «Института пищевых технологий и дизайна – филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» и в соответствии с календарным учебным графиком по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Продолжительность государственной итоговой аттестации составляет 6 недель, в том числе: 6 недель – написание, подготовка к защите и непосредственно защита выпускной квалификационной работы.

2.3. Трудоемкость государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов» составляет 6 зачетных единиц (216 часов) – 4 недели, включая написание ВКР и ее защиту.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов».

3.1. Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, которые должны быть сформированы у обучающихся в процессе подготовки к государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Наименование категории	Код и наименование компетенции	Содержание компетенции (в результате освоения ОПОП)		
		знать	уметь	владеть
Универсальные компетенции	УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Методы критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач в сфере сервиса	использовать основы критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач в сфере сервиса	навыками использования основы критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач в сфере сервиса
	УК-2 – способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	Методы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,

правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ресурсов и ограничений	имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	способы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	использовать способы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Навыками использования способов социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	способы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Способы восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	применять способы восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способы управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7 –	способы поддерживать	поддерживать должный уровень	навыками поддерживать

	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия. Здорового образа жизни и профилактики заболеваний	физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия. Здорового образа жизни и профилактики заболеваний	должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия. Здорового образа жизни и профилактики заболеваний
	УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	основные способы создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1 – Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	основные технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе основных технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере сервиса	навыком решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе основных технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере сервиса
	ОПК-2 – Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	основные функции управления сервисной деятельностью	осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	навыком осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
	ОПК-3 – Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной	Способы обеспечения требуемого качества процесса в оказания услуг в избранной сфере	обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере	Навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере

	сфере профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	профессиональной деятельности
	ОПК -4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	Способы осуществления исследования рынка, организации продажи и продвижения сервисных продуктов	осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	Навыками осуществления исследования рынка, организации продажи и продвижения сервисных продуктов
Профессиональные компетенции	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Основы экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности сервиса	принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности сервиса	Навыками принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы профессиональной деятельности сервиса
	ОПК-6 Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	нормативные правовые акты в сфере сервиса	применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	Навыками использования нормативно-правовых актов в сфере сервиса
	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны	нормы и правила охраны труда и техники безопасности	обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны	Навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны

	труда и техники безопасности			
ПК-1	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	Методы и принципы тратегического управления развитием гостиничного комплекса	и	Применять методы и принципы тратегического управления развитием гостиничного комплекса
ПК-2 –	Способность к координации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	Методы и направления координации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения		Координировать деятельность сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
ПК-3 –	Способность управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Задачи и методы управления текущей деятельностью сотрудников подразделений предприятий питания		управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятий питания
ПК-4 –	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Методы и принципы тратегического управления развитием предприятия питания	и	Применять методы и принципы тратегического управления развитием предприятия питания
ПК-5 –	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Задачи и методы управления текущей деятельностью сотрудников подразделений гостиничного комплекса		управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
				навыками координации деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
				навыками управления текущей деятельностью сотрудников подразделений предприятий питания
				навыками управления текущей деятельностью сотрудников подразделений гостиничного комплекса

4. ПРОЦЕДУРА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Формирование состава и функции государственных экзаменационных комиссий

Комиссии создаются по каждому направлению подготовки, или по каждой образовательной программе, или по ряду образовательных программ.

В задачи государственной экзаменационной комиссии входят выявление подготовленности студента к профессиональной деятельности и принятие решения о возможности выдачи ему диплома.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель комиссии, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается из числа лиц, не работающих в Институте пищевых технологий и дизайна – филиале ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», являющийся ведущим специалистом – представителем работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности и утверждается не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят председатель указанной комиссии и 4 члена указанной комиссии. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности и (или) лицами, которые относятся к профессорско-преподавательскому составу института (либо иных организаций) и (или) к научным работникам института (либо иных организаций) и имеют ученое звание и (или) ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя государственной экзаменационной комиссии), в общем числе лиц, входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, должна составлять не менее 50 процентов.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии назначается секретарь из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу института, научных работников или административных работников института. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не входит в ее состав.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссий и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

4.2. Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы является обязательным видом государственной итоговой аттестации, включаемым в итоговую государственную аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по программам бакалавриата.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных обучающимися знаний и профессиональных умений.

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся приказом директора института назначается руководитель. Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы:

- выдача задания на выпускную квалификационную работу и курирование работы по сбору и обобщению необходимых материалов к выпускной квалификационной работе;
- проведение систематических консультаций выпускника;
- проверка выполнения работы в соответствии с календарным графиком;
- составление отзыва на выпускника;
- присутствие на защите с правом совещательного голоса;
- проводить предзащиту ВКР с целью выявления готовности студента к защите ВКР.

Не позднее даты начала преддипломной практики, согласно календарному учебному графику, обучающимся выдается задание на выполнение ВКР.

Приказ о допуске к выполнению выпускной квалификационной работы (с указанием вида), утверждении темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителя (при необходимости консультантов) утверждается директором института **не позднее даты начала преддипломной практики согласно календарному учебному графику.**

Не ранее пяти рабочих дней после окончания производственной (преддипломной) практики (времени, предоставленного обучающимся для защиты отчетов по практике), согласно календарному учебному графику и не позднее даты, установленной графиком защит ВКР, директором института утверждается приказ о допуске к защите выпускной квалификационной работы.

Для определения степени готовности выпускника к защите выпускной квалификационной работы **не позднее, чем за 14 дней** до начала работы государственной экзаменационной комиссии проводится предзащита.

К предзащите допускаются студенты при условии готовности текста ВКР, успешной сдачи преддипломной практики.

Предзащита проводится с целью выявления уровня готовности выпускной квалификационной работы и оказания студентам помощи в подготовке к защите выпускной квалификационной работы. Проведение предзащиты выпускной квалификационной работы позволяет своевременно выявить пробелы, возникшие в ходе выполнения студентом выпускной квалификационной работы. На данном этапе выпускнику предоставляется возможность получить рекомендации квалифицированной комиссии по выполнению, оформлению и процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

Комиссия по предзащите формируется заведующим кафедрой и состоит не менее чем из четырех человек, в том числе председателя комиссии – декана факультета. Состав комиссии по предзащите утверждается на заседании кафедры и фиксируется в протоколе заседания кафедры. Предзащиту выпускных квалификационных работ возглавляет председатель комиссии – декан факультета, а в случае его отсутствия – заведующий кафедрой, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выполнению выпускниками необходимых действий при написании и подготовке к защите выпускных квалификационных работ.

Комиссия в рекомендательной форме выносит суждение о степени соответствия выпускной квалификационной работы установленным нормам, что находит свое отражение в рекомендации работы к защите. Комиссия также может вынести решение.

График предзащиты доводится до сведения студентов не позднее, чем за **1 месяц** до заседания комиссии по предзащите.

Решение о допуске студента до защиты ВКР отражается в протоколе предзащиты и визируется членами комиссии. Протокол представлен в **Приложении 3**.

После завершения подготовки ВКР обучающимся, руководитель представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее – отзыв).

Отзыв хранится в личном деле выпускника и размещается в электронной информационно-образовательной среде.

Выпускная квалификационная работа, **не позднее чем за 7 календарных дней до даты проведения ГИА**, должна быть полностью завершена и, в

переплетённом виде, представлена на кафедру, о чем вносится запись в журнал регистрации ВКР, переданных в ГЭК.

Выпускная квалификационная работа, отзыв, рецензия (при наличии) и справка о проверке на наличие неправомерных заимствований передаются в государственную экзаменационную комиссию **не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.**

Окончательное решение о допуске обучающегося к защите выпускной квалификационной работы принимает декан факультета и заведующий выпускающей кафедрой, реализующий ОПОП, что подтверждается соответствующей подписью на титульном листе ВКР. После этого выпускная квалификационная работа передается секретарю ГЭК.

5. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР проходит в 8 семестре на базе знаний, полученных студентами при изучении дисциплин направления подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов».

Государственная итоговая аттестация – защита выпускной квалификационной работы проводится государственной экзаменационной комиссией.

Контроль знаний обучающихся, полученных при освоении ООП, осуществляется путем проведения защиты ВКР и присвоения квалификации.

Защита ВКР является обязательной процедурой итоговой государственной аттестации студентов «Института пищевых технологий и дизайна – филиала государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», завершающих обучение по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов». Она проводится публично на открытом заседании ГЭК согласно утвержденному графику, на котором могут присутствовать все желающие.

Материалы, представляемые к защите в бумажном и электронном варианте: выпускная квалификационная работа; задание на выполнение ВКР; отзыв руководителя ВКР; рецензия на ВКР; справка о проверке на наличие неправомерных заимствований, презентация (раздаточный материал), подписанная руководителем; доклад.

5.1. Перечень компетенций, владение которыми должен продемонстрировать обучающийся при защите выпускной квалификационной работы

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование компетенции	Содержание компетенции (в результате освоения ОПОП)		
			знать	уметь	владеть
1	УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Методы критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач в сфере сервиса	использовать основы критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач в сфере сервиса	навыками использования основы критического анализа и синтеза информации, применять системный подход для решения поставленных задач в сфере сервиса
2	УК-2	способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Методы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
3	УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	способы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	использовать способы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Навыками использования способов социального взаимодействия и реализации своей роли в команде
4	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном	способы осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на	осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на

		языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
5	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Способы восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	применять способы восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
6	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способы управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
7	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	способы поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия. Здорового образа жизни и профилактики заболеваний	поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия. Здорового образа жизни и профилактики заболеваний	навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; пропаганды активного долголетия. Здорового образа жизни и профилактики заболеваний

8	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	основные способы создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
9	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	основные технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе основных технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере сервиса	навыком решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе основных технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере сервиса
10	ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	основные функции управления сервисной деятельностью	осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	навыком осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью
11	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Способы обеспечения требуемого качества процесса оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Навыками обеспечения требуемого качества процесса оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
12	ОПК-1	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение	Способы осуществления исследования рынка, организации продаж и продвижения	осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение	Навыками осуществления исследования рынка, организации продаж и продвижения

		сервисных продуктов	продвижения сервисных продуктов	сервисных продуктов	продвижения сервисных продуктов
13	ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Основы экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности сервиса	принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности сервиса	Навыками принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы профессиональной деятельности сервиса
14	ОПК-6	Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	нормативные правовые акты в сфере сервиса	применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса	Навыками использования нормативно-правовых актов в сфере сервиса
15	ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	нормы и правила охраны труда и техники безопасности	обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны	Навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны
16	ПК-1	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	Методы и принципы стратегического управления развитием гостиничного комплекса	Применять методы и принципы стратегического управления развитием гостиничного комплекса	Навыками стратегического управления развитием гостиничного комплекса
17	ПК-2	Способность к координации деятельности	Методы и направления координации	Координировать деятельность сотрудников	навыками координации деятельности

		сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения
18	ПК-3	Способность управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Задачи и методы управления текущей деятельностью сотрудников подразделений предприятий питания	управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятий питания	навыками управления текущей деятельностью сотрудников подразделений предприятий питания
19	ПК-4	Стратегическое управление развитием предприятия питания	Методы и принципы стратегического управления развитием предприятия питания	Применять методы и принципы стратегического управления развитием предприятия питания	Навыками стратегического управления развитием предприятия питания
20	ПК-5	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Задачи и методы управления текущей деятельностью сотрудников подразделений гостиничного комплекса	управлять текущей деятельностью сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	навыками управления текущей деятельностью сотрудников подразделений гостиничного комплекса

5.2. Требования к выпускной квалификационной работе

К ВКР предъявляются следующие требования:

а) актуальность исследуемой проблемы, возможность использования результатов исследования в практической деятельности в соответствующей образовательной или другой области;

б) соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность, актуальность;

в) логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях по избранной теме и убедительных аргументах;

г) корректное изложение материала с учетом принятой научной терминологии, научный стиль написания;

- д) достоверность полученных результатов и обоснованность выводов;
- е) оформление работы в соответствии с установленными требованиями.

Объем ВКР должен быть достаточным для изложения путей реализации поставленных задач, не перегружен малозначащими деталями и не может влиять на оценку при защите.

Требования к структуре и содержанию ВКР по конкретной основной профессиональной образовательной программе определяются методическими указаниями по выполнению ВКР выпускающей кафедры.

ВКР бакалавра – законченное исследование на заданную тему по образовательной программе ВО, написанное лично обучающимся под руководством руководителя, содержащее элементы научного исследования и свидетельствующее об умении автора работать с литературой, различными информационными источниками, обобщать и анализировать фактический материал; демонстрирующее владение компетенциями, приобретенными при освоении образовательной программы.

ВКР выполняется на завершающем этапе теоретического обучения, на последнем курсе. Время, отводимое на подготовку работы, определяется учебным планом соответствующей образовательной программы.

5.2.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы бакалавра завершают подготовку обучающегося и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности. В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать теоретические и практические знания, полученные в процессе освоения учебного плана, закрепить навыки самостоятельной исследовательской работы и творчески применить их в решении конкретных практических задач. Обучающиеся должны активно использовать знания из областей, определённых ФГОС по направлению подготовки: 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает процессы сервиса, обеспечивающие предоставление услуг потребителю в системе согласованных условий и клиентурных отношений.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребители (индивидуальные или корпоративные клиенты), их потребности;

- запросы потребителей (потребности клиентов – потребителей услуг);
- процессы сервиса;
- методы диагностики, моделирования и разработки материальных и нематериальных объектов сервиса;
- материальные и нематериальные системы процессов сервиса, информационные системы и технологии;
- процессы предоставления услуг в соответствии с потребностями потребителей и формирования клиентурных отношений;
- технологии формирования, продвижения и реализации услуг в соответствии с потребностями потребителей;
- средства труда, правовые, нормативные и учетные документы;
- информационные системы и технологии;
- первичные трудовые коллективы.

Видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата (прикладного бакалавриата):

- организационно-управленческая;
- сервисная.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с научно-исследовательским видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи в соответствии с компетенциями, формирующими его как работы бакалавра по данному направлению.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовке, курсовые и междисциплинарные работы по дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют студентов на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

Раскрывая сущность вопросов по избранной теме, выпускник должен показать и развить навыки самостоятельных исследований по проблемам менеджмента деловой организации, ее конкурентоспособности, а также по оптимизации организационной структуры, производственного процесса организации, инновационной ее деятельности, управления трудовыми ресурсами и др. Сформированные при написании курсовых работ исследования получают логическое завершение в выпускной квалификационной работе бакалавра. Выпускная квалификационная работа бакалавра призвана выявить способность выпускников на основе полученных знаний, умений и навыков

самостоятельно решать конкретные практические аспекты в области управления организацией, подтвердить наличие компетенций. Основными целями выпускной квалификационной работы бакалавра являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний студентов по дисциплинам направления подготовки 43.03.01 «Сервис», профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы в решении конкретных проблем и вопросов в сфере сервиса

В соответствии с поставленными целями выпускник в процессе выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы и ее значение в решении проблем сервиса гостиничных и ресторанных комплексов;

- изучить теоретические положения, нормативно-техническую и правовую документацию, статистические материалы, справочную, специальную и научную литературу по избранной теме и изложить свою точку зрения по относящимся к ней дискуссионным вопросам;

- провести анализ деятельности исследуемой организации и оценку её экономических показателей, показателей в области сервиса гостиничных и ресторанных комплексов;

- использовать специальные программы обеспечения как инструмент обработки информации;

- провести анализ действующей системы;

- сформулировать выводы и разработать аргументированные предложения по повышению эффективности работы разработанной системы сервиса гостиничных (ресторанных) комплексов;

- дать оценку экономической и социальной эффективности рекомендаций;

- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в Институте пищевых технологий и дизайна – филиале Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

5.2.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и техники. Общий перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных

работ ежегодно переутверждается заведующим выпускающей кафедрой и согласуется с ведущими специалистами-представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

При выборе тематики выпускных квалификационных работ рекомендуется учитывать реальные задачи экономики, социальной сферы, науки и практики в соответствии с направлениями деятельности работодателей. Выпускная квалификационная работа бакалавра выполняется на фактических материалах конкретной организации – как правило, объекта прохождения производственной / преддипломной практики, на основе глубокого изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования. Обучающийся (несколько обучающихся) самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы исходя из ее актуальности, научного или практического интереса, наличия достаточного фактического и статистического материала.

После выбора темы и ее согласования с научным руководителем студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой об её утверждении (*Приложении 1*). Примерные темы выпускных квалификационных работ по видам деятельности представлены в *Приложении 2*.

5.2.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы определяется Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы в Институте пищевых технологий и дизайна – филиале Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет». Выпускная квалификационная работа бакалавра должна иметь следующую структуру, которая согласуется с научным руководителем:

- титульный лист;
- задание и календарный график;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта функционирования объекта исследования и др.);
- заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

5.2.4. Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения

№ п/п	Содержание ВКР	Формируемые компетенции	Форма контроля
1	Введение	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Консультации с научным руководителем
2	Раздел 1. Теоретическая часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Консультации с научным руководителем
3	Раздел 2. Практическая часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Консультации с научным руководителем
4	Раздел 3. Рекомендательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Консультации с научным руководителем
5	Заключение	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Консультации с научным руководителем
6	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР
	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой студент должен продемонстрировать практически весь спектр компетенций, а руководитель имеет возможность оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

Текущий контроль выполнения ВКР осуществляется в три этапа и проводится в форме собеседования преподавателя и студента.

На 1-ой контрольной точке преподаватель оценивает выполнение плана графика работы, понимание студентом цели и задач исследования, содержание аналитического обзора научно-технической литературы по теме ВКР.

На 2-ой контрольной точке студент представляет аналитический обзор, результаты экспериментальной научной работы (или технологические расчеты), в случае отставания от графика выполнения работы преподаватель указывает на возможности их ликвидации.

На 3-ей контрольной точке студент представляет практически законченную и оформленную работу и проект презентации.

Назначается рецензент, составляется график защит ВКР и работа (или ее часть) передаются на проверку на объём заимствования.

Итоговым контролем освоения ВКР является оценка сформированности компетенций выпускника, проводимая на ее защите.

5.2.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя. На защиту выпускной квалификационной работы, как правило, выделяется 20-25 минут, включая авторский доклад, на который отводится не более 15 минут, и вопросы к автору работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после обсуждения членами Государственной экзаменационной комиссии и оформления в установленном порядке Протоколами заседания экзаменационной комиссии. Выпускники, получившие по итогам защиты выпускной квалификационной работы оценку «неудовлетворительно» (не допущенные к защите по уважительным причинам), отчисляются из института и получают справку установленного образца.

5.3. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены экзаменационной комиссии.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на защите выпускной квалификационной работы. На защите ВКР проверяется сформированность у выпускников следующих компетенций (элементов компетенций):

Код компетенции	Показатели оценивания							
	Актуальность и обоснование выбора темы	Логика работы, соответствие содержания и темы	Степень самостоятельности	Достоверность и обоснованность выводов	Оформление ВКР	Качество доклада, наглядных материалов	Литература	Возможность внедрения
УК-1	+	+	+	+	+			
УК-2		+			+	+		+
УК-3		+	+		+	+		
УК-4		+			+			
УК-5	+				+			
УК-6	+			+		+	+	
УК-7								
УК-8			+					
ОПК-1	+	+	+			+	+	+
ОПК-2	+		+			+		+
ОПК-3	+		+			+		
ОПК-4				+		+	+	
ОПК-5			+	+		+	+	+
ОПК-6	+			+		+		
ОПК-7			+	+		+		
ПК-1		+		+		+		
ПК-2				+		+		
ПК-3				+		+		
ПК-4			+	+		+		+
ПК-5			+	+		+		+

Критерии оценивания каждого показателя и ВКР в целом разрабатываются выпускающей кафедрой:

Показатель оценивания	Критерии			
	Отлично	Хорошо	Удовлетв.	Неудовл.
Актуальность и обоснование выбора темы	Соответствие изучаемого вопроса действующей нормативно-правовой базе, экономической ситуации и конъюнктуре рынка. Тема ВКР и проведенное исследование актуальны на данный момент	Аргументировано обоснована актуальность, практическая или научная значимость темы исследования, четко сформулированы цели и задачи	Обоснована актуальность, практическая значимость темы исследования,	Отсутствует обоснование актуальности, практической и научной значимости темы исследования

Логика работы	Расположение глав логичным образом с учетом структуры ВКР: теоретической, аналитической и практической. Оформлены выводы с подведением итогов	Логично, последовательно и аргументировано изложение материала ВКР, грамотно использована научная терминология, сформулированы выводы	Структура работы в целом соответствует требованиям к ВКР. Материал изложен последовательно, использована научная терминология, сформулированы выводы	Структура и оформление работы не соответствует требованиям к ВКР
Самостоятельность	Высокая степень участия самого студента в написании работы и проведения исследования: активность, проявление инициативности, получение данных самим студентом	Работа выполнена самостоятельно	Работа выполнена в целом самостоятельно	Использование готовых работ: ВКР выполнена несамостоятельно – представляет собой плагиат
Достоверность выводов	Использование для наглядности и эффективности материала таблиц, графиков с четкими числовыми данными и расчетами	Использование для наглядности материала таблиц и графиков	Обосновано использование методов сбора данных и статистической обработки полученной информации, недостаточная полнота их описания. Описание критериев формирования выборки неполное	Отсутствуют критерии формирования выборки или ее объем недостаточен для получения достоверных результатов выносимых на защиту ВКР
Оформление ВКР	Оформление ВКР выполнено с соблюдением всех методических рекомендаций	Оформление ВКР имеет недочеты	Оформление ВКР имеет существенные недочеты	Оформление ВКР не соответствует требованиям
Качество доклада	Использование большого количества данных для качественного анализа	Достаточное использование количества данных для качественного анализа	Основные концепции и выводы других исследователей изложены частично или проанализированы поверхностно	Содержание ВКР, применяемые методы не соответствуют ее названию, целям и задачам. Изложение материала с терминологическими ошибками, отсутствуют сформулированные выводы
Литература	Использование проверенных и научных источников в ВКР. Внесение зарубежных авторов в список литературы	Оформление цитат и ссылок на источники имеет недочеты	Оформление цитат и ссылок на источники имеет существенные недочеты. Отсутствие зарубежных авторов в списке литературы	Неправильное оформление цитат и ссылок на источники. Минимальный объем источников

Возможность внедрения	Получение новых данных и результатов	Изложение аргументов и выводов других исследователей	Описание результатов содержит только констатацию факта, аргументацию сформулированных выводов	Описание результатов содержит только констатацию факта
Общая оценка	Соответствие ВКР студента показателям оценивания, включая, гипотезы и положения, доказательную базу в расчетах, сбор данных для исследования в соответствующем объеме, сдача ВКР и выполнение заданий в поставленные сроки			

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

6.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА.

6.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

6.3. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья: продолжительность государственного экзамена, проводимого в письменной форме – не более чем на 1,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 0,5 часа; продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 0,5 часа.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

указывается: «Перечень рекомендуемой для выполнения выпускной квалификационной работы литературы, электронных образовательных и Интернет-ресурсов, программного обеспечения приводится в Задании на проектирование ВКР»

а) Основная литература:

1. Бабокин, Г. И. Основы функционирования систем сервиса. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Г. И. Бабокин, А. А. Подколзин, Е. Б. Колесников. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 423 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/454399>

2. Бабокин, Г. И. Основы функционирования систем сервиса. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / Г. И. Бабокин, А. А. Подколзин, Е. Б. Колесников. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 407 с. – (Высшее образование). – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/455109>

3. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 184 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/457045>

4. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. – 2-е изд., доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 188 с. – (Университеты России). – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/437462>

5. Кулибанова, В. В. Маркетинг в сервисе: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. В. Кулибанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 259 с. – (Бакалавр. Академический курс). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434101>

6. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. – 6-е изд., перераб. И доп. –

Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 192 с. – (Высшее образование). – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/454344>

7. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 373 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456146>

8. Основы функционирования систем сервиса: учебник для вузов / М. Е. Ставровский [и др.]; под редакцией М. Е. Ставровского. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 190 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/448756>

9. Черников, В. Г. Методы научных исследований в сфере сервиса: учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 194 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/457369>

10. Черников, В. Г. Сервисология: учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 252 с. – (Высшее образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/457367>

б) Дополнительная литература (перечень литературных источников может дополняться обучающимся и руководителем ВКР в связи с обновлением, изданием или переизданием необходимой литературы):

1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия: учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин; под редакцией С. С. Скобкина. – 2-е изд., испр. И доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 518 с. – (Высшее образование). – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/44827>

2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 282 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-10440-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456053>

3. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 331 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/451272>

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» может дополняться обучающимся и руководителем ВКР в связи с обновлением существующих появлением новых):

Полнотекстовые базы данных

1. Электронно-библиотечная система: [http:// www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

2. Электронно-библиотечная система Университетская On-line: <http://www.biblio-online.ru/>;

3. Научная электронная библиотека (НЭБ) eLIBRARY.ru: <http://www.eLIBRARY.ru/>.

Интернет-ресурсы

1. www2.unwto.org - официальный сайт Всемирной туристской организации
2. www.travelinform.ru/main/newtech – Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов;
3. www.minstm.gov.ru – Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики;
4. www.unwto.org - Всемирная туристская организация (UNWTO)
5. www.wttc.org – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)
6. www.russiatourism.ru – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации
7. www.frio.ru – Федерация рестораторов и отельеров РФ
www.restoranoff.ru портал индустрии гостеприимства.
8. www.rbc.ru - «Росбизнес-Консалтинг»
9. www.gks.ru – Госкомстат РФ www.economy.gov.ru-Министерство экономического развития и торговли РФ
10. www.vsegost.com – Библиотека ГОСТов
10. www.raf.ru – Российская ассоциация франчайзинга

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ

(Перечислить программное обеспечение и информационные справочные материалы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

1. Федеральная служба государственной статистики (Росстат) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gks.ru
2. ГАРАНТ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
3. «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы.

Для защиты выпускной квалификационной работы также требуется аудитория, предусматривающая наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для студента, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

Приложение 1

Зав. кафедрой _____
(название кафедры)

от студента _____,
(Ф.И.О. зав. кафедрой),
_____ (факультет),
_____ формы обучения,

Курса _____, группы _____

(Ф.И.О. полностью)

Контактный телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы в следующей редакции: «_____»

Руководителем выпускной квалификационной работы назначить:

(должность, звание, Ф.И.О.)

База прохождения производственной (преддипломной) практики:

«_____» _____ 2020 г.

(подпись студента)

Тема утверждена на заседании кафедры _____ протокол № _____ от «_____» _____ 20__ г.

Согласовано:

Руководитель темы: _____ / _____ «_____» _____ 20__ г.
подпись *расшифровка*

Зав. кафедрой _____ / _____ «_____» _____ 20__ г.

Декан _____ / _____ «_____» _____ 20__ г.

Приложение 2

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ДЛЯ СТУДЕНТОВ

1. Совершенствование комплекса маркетинговых коммуникаций предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).
2. Продвижение услуг предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).
3. Совершенствование финансирования инвестиций на предприятиях гостиничного бизнеса (на примере ...).
4. Совершенствование системы управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).
5. Совершенствование мотивации и стимулирования персонала предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).

6. Совершенствование кадровой политики предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).
7. Анализ и диагностика корпоративной культуры в гостинично-ресторанных комплексах (на примере ...).
8. Совершенствование ассортиментной политики предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).
9. Разработка системы управления качеством услуг и обслуживания на предприятиях гостиничного бизнеса (на примере ...).
10. Зарубежный опыт применения инновационных технологий при создании концептуальных средств размещения (на примере ...).
11. Повышение эффективности рекламной деятельности на предприятиях сервиса (на примере ...).
12. Организация ивент-мероприятий по совершенствованию качества обслуживания в гостинице (на примере ...).
13. Повышение конкурентоспособности предприятия сервиса на основе системы управления взаимоотношениями с клиентами (на примере ...).
14. Оптимизация инфраструктуры гостинично-ресторанного комплекса (на примере ...).
15. Совершенствование управления на основе технологий хаускипинга в сфере гостинично – ресторанных комплексов (на примере ...).
16. Оценка эффективности программ лояльности клиентов в сфере сервиса (на примере ...)
17. Совершенствование взаимодействия между службами на предприятиях сервиса (на примере ...)
18. Развитие кейтеринговых услуг на рынке общественного питания города Нижнего Новгорода.
19. Совершенствование форм и методов инклюзивного сервиса в гостиничных комплексах (на примере ...)
20. Совершенствование системы управления персоналом бутик-отеля (на примере ...)
21. Внедрение автоматизированных систем управления на предприятиях ресторанный бизнеса (на примере ...).
22. Оценка влияния услуг аутсорсинга на качество обслуживания гостей (на примере ...).
23. Организация деятельности малых предприятий сервиса (на примере ...).
24. Кросс-культурные особенности управления персоналом на предприятиях сфере гостеприимства (на примере ...).
25. Совершенствование процесса управления предприятием сервиса путем внедрения digital-технологий (на примере ...).
26. Повышение качества управленческих решений на предприятиях сервиса (на примере ...).
27. Совершенствование технологии личных продаж как метода продвижения услуги сервисного предприятия (на примере ...).

28. Организация PR-мероприятий с целью повышения конкурентоспособности сервисного предприятия (на примере ...).
29. Оценка и повышение экономической эффективности деятельности сервисного предприятия (на примере ...).
30. Формирование эффективных отношений с клиентами на предприятии сервиса (на примере ...).
31. Франчайзинг в сфере гостеприимства: проблемы и перспективы развития (на примере ...).
32. Проектирование пакета дополнительных услуг на предприятиях сервиса (на примере ...).
33. Организация деятельности службы безопасности гостиничного предприятия на основе современных технологий (на примере ...).
34. Бизнес-планирование деятельности предприятия в сфере сервиса (на примере ...).
35. Повышение эффективности управления номерным фондом гостиничного предприятия как элемент стратегии роста доходности (на примере ...).
36. Оценка соответствия гостиницы классификационным требованиям на территории Российской Федерации (на примере ...).
37. Направления повышения эффективности логистической деятельности в сфере гостеприимства (на примере ...).
38. Стратегический анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства и оценка его эффективности (на примере ...).
39. Веб-сайт предприятия сервиса как инструмент эффективных продаж его услуг (на примере ...).
40. Зарубежный опыт развития индустрии гостеприимства (на примере отдельных стран) и возможности его использования в Российской Федерации.
41. Повышение эффективности управления финансово-хозяйственной деятельностью на примере гостиничного предприятия (на примере ...).
42. Бенчмаркинг как инструмент управления конкурентоспособностью предприятия сервиса и оценка его эффективности (на примере ...).
43. Роль рекламы и публицити в сфере гостеприимства (на примере ...).
44. Имиджевое позиционирование предприятий сервиса как фактор повышения эффективности его деятельности (на примере ...).
45. Креативная маркетинговая стратегия предприятия сервиса (на примере ...).
46. Формы обслуживания потребителей в предприятиях питания, их выбор и методы оценки (на примере ...).
47. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-гостей (на примере ...).
48. Совершенствование инвестиционной деятельности предприятия гостиничного бизнеса (на примере ...).
49. Разработка организационно-технических мероприятий по повышению объема продаж предприятия сервиса (на примере ...).

50. Совершенствование организации обслуживания потребителей в ресторане (на примере ...).
51. Система подготовки кадров для гостиничного сервиса в России и за рубежом (сравнительный анализ) (на примере ...).
52. Анализ современных систем управления репутацией отеля (на примере ...).
53. Проектирование эстетического облика современного отеля (на примере ...).
54. Актуальные проблемы и перспективы развития рынка индустрии сервиса в Нижегородской области (на примере ...).
55. Анализ эффективности использования ресурсов предприятия сервиса (на примере ...).
56. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса (культурно-национальный, психологический, правовой аспекты) (на примере ...).
57. Разработка рекомендаций по повышению качества обслуживания на предприятиях сервиса (на примере ...).
58. Анализ и оценка качества продукции и обслуживания в ресторанном сервисе (на примере ...).
59. Анализ влияния внешней среды на корпоративную культуру в ресторанном бизнесе (на примере ...).
60. Совершенствование организации обслуживания различных категорий клиентов в разных категориях гостиниц (на примере ...).
61. Новые технологии в индустрии гостеприимства (на примере ...).
62. Перспективы реализации гостиничных услуг (на примере ...).
63. Горизонтальное и вертикальное интегрирование гостиничных предприятий (на примере ...).
64. Организационно-экономические аспекты мерчандайзинга предприятия общественного питания (на примере ...).
65. Совершенствование организации клиентоориентированного сервиса в ресторанном бизнесе (на примере ...).
66. Разработка рекомендаций по повышению конкурентоспособности предприятия сервиса (на примере ...).
67. Развитие инфраструктуры рынка услуг и сервиса в отелях Нижнего Новгорода, входящих в международные гостиничные цепи (на примере ...).
68. Управление клиентурными отношениями в ГРК при проведении спортивных мероприятий (на примере ...)
69. Анализ влияния потребительского спроса на услуги предприятий сферы сервиса (на примере ...).
70. Совершенствование анимационной деятельности в гостинично-ресторанных комплексах (на примере ...).
71. Антикризисное управление гостинично-ресторанными комплексами (на примере ...).
72. Риск-менеджмент как элемент стратегического управления и оценка его эффективности предприятия сервиса (на примере ...)

73. Совершенствование управления профессиональной карьерой работников предприятий сервиса (на примере ...).

74. Анализ контент-менеджмента предприятия сервиса и его влияния на туристский маркетинг (на примере ...).

75. Формирование и развитие системы корпоративного обучения на предприятиях сервиса (на примере ...).

76. Зарубежный опыт применения антикризисных мероприятий на предприятиях сервиса (на примере ...).

77. Стратегия развития деятельности малых предприятий в сфере сервиса (на примере ...).

78. Продвижение услуг предприятия сервиса как фактор его развития (на примере ...)

79. Брендинг гостиничных продуктов и услуг как фактор их развития (на примере ...)

80. Направление совершенствования организации услуг питания в номерах гостинично-ресторанных комплексах (на примере ...)

Приложение 3

Задание и календарный график

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – ФИЛИАЛ

Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно–экономический университет»

Факультет _____
Кафедра _____

Заведующий кафедрой

(подпись) (И.О. Фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

на выпускную квалификационную работу обучающегося _____ курса
_____ формы
обучения

(очной, очно-заочной, заочной)

_____ (Фамилия Имя Отчество)

_____ группы

Направление подготовки

_____ ,

(код, наименование направления подготовки)

направленность (профиль) образовательной программы:

1. Тема выпускной квалификационной работы

Утверждена приказом директора института от «__» _____ 20__ г., № _____

2. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы

_____ (указать краткое содержание плана по главам и пунктам)

3. Контрольный график выполнения отдельных этапов и разделов выпускной квалификационной работы:

№ п/п	Наименование разделов и этапов выполнения выпускной квалификационной работы	Сроки выполнения этапов	Примечания
1.	Составление плана работы и согласование его с руководителем		
2.	Поэтапное написание текста выпускной квалификационной работы: - Введение - Глава 1 - Глава 2 - Глава 3 - Заключение - Библиографический список - Приложения		
3.	Представление варианта выпускной квалификационной работы руководителю для первичного ознакомления		
4.	Доработка выпускной квалификационной работы в соответствии с замечаниями руководителя, представление окончательного варианта работы руководителю		
5.	Получение справки на наличие заимствований, отзыва руководителя, подпись сопроводительной документации к выпускной квалификационной работе		
6.	Подготовка к защите (подготовка доклада, мультимедийной презентации, раздаточного материала)		
7.	Защита выпускной квалификационной работы		

4. Объём выпускной квалификационной работы _____

5. Место прохождения практики и сбора фактического материала ____

6. Консультанты по смежным вопросам выпускной квалификационной работы _____

_____ (указать Фамилию И.О., должность, и по каким вопросам)

7. Дата выдачи задания _____

Руководитель

выпускной квалификационной работы: _____

(подпись)

(Фамилия И.О.)

Задание принял к исполнению:

_____ (подпись обучающегося)

_____ (Фамилия И.О.)

Приложение 4

ТИТУЛЬНИК ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – ФИЛИАЛ
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Факультет:

Кафедра: _____

Работа допускается к защите
Заведующий кафедрой

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

« _ » _____ 2020г.

_____ (Фамилия Имя Отчество автора¹)

НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа - БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА или
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)

по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис»

профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Научный руководитель
д-р наук, проф.

_____ И.О. Фамилия

¹ в случае групповой подготовки ВКР указываются все авторы

Нижний Новгород
2020

Оборотная сторона титульного листа выпускной квалификационной работы

Дата защиты _____ Оценка после защиты _____

Протокол заседания ГЭК № _____

Секретарь ГЭК _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

**Текст выпускной квалификационной
работы на _____ страницах
Приложения на _____ листах**

(подпись обучающегося)

(дата)

(подпись руководителя)

(дата)

**ОТЗЫВ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ (БАКАЛАВРСКУЮ)**

Тема: « _____ »

Студент (ФИО): _____

Направление подготовки: 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки: «Сервис гостиничных и ресторанных комплексов»

Курс: _____

Группа: _____

1. Заключение о степени соответствия выполненной работы заданию

2. Характеристика выполнения каждого раздела работы

3. Оценка качества выполнения графической части работы

4. Перечень положительных качеств работы и ее основные недостатки (если последние имеют место):

5. Отзыв о работе в целом

7. Общая оценка по пятибалльной системе:

8. _____

7. Рекомендации о присвоении (присвоить / не присвоить) автору работы степени бакалавра.

Руководитель работы: _____
(подпись)

(инициалы, фамилия)

Дата: « _____ » _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал

**Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

**«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)**

Факультет _____
Кафедра _____

ПРОТОКОЛ

№ _ от «__» _____ 20__ г.

**заседания комиссии по предварительной защите ВКР
студентов группы _____
направления подготовки (специальность)**

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

ПОСТАНОВИЛИ: 1. Утвердить следующие результаты предварительной защиты ВКР по направлению (специальности) _____ студентами факультета _____.

Ф.И.О. студента	Тема ВКР в соответствии с приказом директора	Рекомендован /не рекомендован к защите ВКР
	Замечания:	
	Срок устранения ...	
	Замечания:	
	Срок устранения ...	

Особые мнения членов комиссии по предзащите: результаты предзащиты утвердить.

Рекомендации членов комиссии должны быть выполнены в срок до

Председатель комиссии: _____ /Ф.И.О./

Члены: _____ /Ф.И.О./

_____ /Ф.И.О./

_____ /Ф.И.О./

Компетентностная модель выпускника образовательной программы



