

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ващенко Андрей Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.05.2023 09:51:50

Уникальный программный ключ:

51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНСТИТУТ БИЗНЕСА»**

**ПРОГРАММА
ИТОГОВЫХ КОМПЛЕКСНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ)
СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА НА СООТВЕТСТВИЕ ИХ ПОДГОТОВКИ ОЖИДАЕМЫМ
РЕЗУЛЬТАТАМ ОБРАЗОВАНИЯ
КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЙ ОПОП ВО**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Квалификация (степень): Бакалавр

Направленность /профиль: Сервис в индустрии гостеприимства

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Год набора: 2023

Общая трудоемкость: 324 часа/9 з.е

Волгоград, 2023

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

Составлено:

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

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

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

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

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

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

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИТОГОВЫХ КОМПЛЕКСНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ) СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА

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

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

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

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

Итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

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

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

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

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

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

Универсальные компетенции

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-1.1. Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач УК-1.2. Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде УК-3.3. Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами

Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп</p> <p>УК- 5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем</p> <p>УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности</p> <p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья</p> <p>УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8.1. Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда</p> <p>УК-8.2. Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>

грамотность	УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере
Гражданская позиция	УК -10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности УК- 10.1 Способен систематизировать информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, а также устранению и противодействию коррупционных правонарушений УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции, экстремизма, терроризма и проанализировать мероприятия по противодействию коррупционных правонарушений, экстремизма, терроризма в рамках профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса ОПК-1.2. Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации структуры персонала организации ОПК-2.2. Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях)
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2. Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию

Маркетинг	<p>ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов</p> <p>ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью Онлайн-технологий</p> <p>ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет</p>
Экономика	<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели</p>
Право	<p>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</p> <p>ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2. Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения</p>
Безопасность обслуживания	<p>ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>ОПК-7.1. Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания</p> <p>ОПК-7.2. Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности</p>
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	<p>ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-8.1. Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-8.2. Способен выполнять работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>

Профессиональные компетенции

<p><i>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</i></p>	<p>ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей ПК-1.1 Способен принимать эффективные организационно-управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания ПК-1.2. Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей</p>
	<p>ПК -2 Способен осуществлять выбор, управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК-2.1. Способен проанализировать и оценить потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале ПК-2.2. Способен обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса</p>
	<p>ПК-3 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания ПК-3.1 Способен организовать контроль за функционированием системы внутреннего распорядка и бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания ПК-3.2. Способен определить уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>
	<p>ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать финансово-экономические показатели деятельности предприятия размещения и питания для обоснованных эффективных управленческих решений ПК-4.1. Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решений в профессиональной деятельности ПК-4.2. Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений</p>

<i>Тип задач профессиональной деятельности: проектный</i>	<p>ПК-5 Способен к реализации проектов на предприятиях размещения и питания ПК-5.1. Способен проектировать услуги сервисного предприятия, составлять технико-экономическое обоснование ПК-5.2. Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе, обеспечивать распределение полномочий в процессе работы над проектами.</p>
	<p>ПК-6. Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта ПК-6.1. Способен организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостиничного и ресторанного продукта ПК-6.2. Способен обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования</p>
<i>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</i>	<p>ПК-7 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг ПК-7.1.Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта ПК- 7.2. Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания</p>
<i>Тип задач профессиональной деятельности: сервисный</i>	<p>ПК-8 Способен к диверсификации сервисной деятельности ПК-8.1. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов ПК-8.2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса</p>
<i>Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский</i>	<p>ПК- 9. Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса ПК-9.1 Способен обеспечить использование актуальной и полноценной информации в процессе исследования гостиничного и ресторанного предприятия ПК-9.2. Способен дать анализ деятельности предприятия, связанный с темой выпускной квалификационной работы, обосновать актуальность и практическую значимость избранной темы исследования</p>

Данные компетенции формируются компонентами учебного плана, в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 43.03.01 Сервис бакалавриат, направленность (профиль) 43.03.01 01 «Сервис в индустрии гостеприимства»

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

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

Категория УК	Код и наименование УК	Код и наименование дескриптора УК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения УК (из ПС)
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Способен определить ресурсы для поиска необходимой информации при решении и анализе поставленных задач / Математика, Теория вероятностей, Статистика сферы услуг, Логистика Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная практика (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной	33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 1.1. Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 УК- 1.2. Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Знание</i> ИД-3 УК- 1.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 УК- 1.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

		<p>работы УК-1.2. Способен находить, систематизировать, критически анализировать информацию для решения поставленных задач / Математика Теория вероятностей Статистика сферы услуг Логистика Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><i>Умения</i> ИД-5 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Умения:</i> ИД-7 УК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК-1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-9 УК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса</p>
--	--	--	--

			и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-11 УК- 1.1. Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 1.2. Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Способен выбрать оптимальные способы при разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся материальных и трудовых ресурсов, ограничений / Управление проектами, Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика)	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 УК- 2.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6, В/02.6, В/03.6 ИД-4 УК- 2.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-5 УК- 2.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 33.007 Руководитель /управляющий

		<p>Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-2.2. Способен определить круг задач в рамках поставленной цели при разработке и реализации проекта / Бизнес-планирование в сервисе, Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>гостиничного комплекса/сети гостиниц Умения ИД-6 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-7 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-8 УК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-9 УК- 2.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-10 УК- 2.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-11 УК -2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-12 УК-2.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>
--	--	--	---

			<p>В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-13 УК- 2.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-14 УК-2.2. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-15 УК -2.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>
Командная работа и лидерство	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Способен устанавливать межличностные и профессиональные контакты / Социология и психология Психология бизнеса Профессиональная этика в сервисной деятельности Психодиагностика и психологический практикум Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа)</p>	<p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-2 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-3 УК- 3.3. Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-4 УК- 3.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-5 УК- 3.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6</p>

		<p>Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-3.2. Способен развивать профессиональное общение, в том числе в команде /Социология и психология Профессиональная этика в сервисной деятельности Психодиагностика и психологический практикум Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-3.3 Способен предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия /</p>	<p>ИД-6 УК- 3.3 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-7 УК- 3.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6, В/02.6 ИД-8 УК- 3.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 ИД-9 УК- 3.3 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-10 УК- 3.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания коммуникации В/02.6 ИД-11 УК- 3.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 ИД-12 УК- 3.3 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями,</p>
--	--	---	---

		<p>Социология и психология Профессиональная этика в сервисной деятельности Психодиагностика и психологический практикум Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-13 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-14 УК- 3.2 Организация контроля исполнения персоналом принятых решений В/03.6 ИД-15 УК- 3.3 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-16 УК- 3.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-17 УК- 3.2 Организация контроля исполнения персоналом принятых решений В/03.6 ИД-18 УК- 3.3 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	УК-4.1. Способен владеть системой норм русского литературного языка и нормами иностранного (-ых) языка (-ов), а	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

	<p>государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>также способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь /</p> <p>Иностранный язык,</p> <p>Профессиональный иностранный язык,</p> <p>Международные деловые коммуникации</p> <p>Учебная практика (ознакомительная практика)</p> <p>Учебная практика (исследовательская практика)</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p> <p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная практика (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>УК-4.2. Способен грамотно использовать информационно-коммуникационные технологии, коммуникативно-приемлемый стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами /</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Информатика</p>	<p>ИД-1 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6</p> <p>ИД-2 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-3 УК- 4.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6</p> <p>ИД-4 УК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/01.6</p> <p>ИД-5 УК- 4.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-6 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/01.6, В/02.6</p> <p>ИД-7 УК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными</p>
--	--	---	---

		<p>Информационные технологии в сервисе Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса Коммуникационный менеджмент Профессиональный иностранный язык Международные деловые коммуникации Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная практика (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>сторонами В/02.6 ИД-8 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Умения:</i> ИД-9 УК- 4.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания В/01.6, В/02.6 ИД-10 УК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-11 УК- 4.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-12 УК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-13 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-14 УК- 4.1 Проведение встреч,</p>
--	--	--	---

			переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-15 УК- 4.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции / Философия, История России Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-5.2. Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества, проявляет	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 УК- 5.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-2 УК- 5.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-3 УК- 5.3 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-4 УК- 5.1 Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии В/01.6 ИД-5 УК- 5.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 ИД-6 УК- 5.3 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6

		<p>уважительное отношение к историческому наследию для формирования гражданской позиции и социокультурным традициям различных социальных групп / История России, Всеобщая история</p> <p>Учебная практика (ознакомительная практика)</p> <p>Учебная практика (исследовательская практика)</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p> <p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная практика (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>УК- 5.3. Способен работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия / Социология и психология</p> <p>Профессиональная этика в сервисной деятельности</p> <p>Психодиагностика и</p>	<p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-7 УК- 5.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6</p> <p>ИД-8 УК- 5.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6</p> <p>ИД-9 УК- 5.3 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-10 УК- 5.1 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе В/01.6</p> <p>ИД-11 УК- 5.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6</p> <p>ИД-12 УК- 5.3 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p>
--	--	--	--

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 20 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>психологический практикум Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная практика (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>ИД-13 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-14 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6 ИД-15 УК- 5.3 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-16 УК- 5.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6 ИД-17 УК- 5.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 ИД-18 УК- 5.3 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)</p>	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе</p>	<p>УК-6.1. Способен оценить собственные ресурсы для достижения поставленной задачи, управляя своим временем / Экономика труда,</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ</p>

	<p>принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Тайм-менеджмент Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-6.2. Способен к саморазвитию и самообразованию для приобретения новых знаний и навыков для достижения личной эффективности / Социология и психология Тайм-менеджмент Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p>	<p>разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 ИД-2 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 УК- 6.1 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 ИД-4 УК- 6.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Умения:</i> ИД-7 УК- 6.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в</p>
--	--	--	---

		<p>Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 6.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-9 УК- 6.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-11 УК- 6.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 УК- 6.1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-13 УК- 6.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической</p>	<p>УК-7.1. Способен определить методы и средства физической культуры и спорта для</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 23 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

	<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной профессиональной деятельности</p>	<p>восстановления работоспособности в условиях повышенного нервного напряжения, для коррекции собственного здоровья /</p> <p>Физическая культура и спорт</p> <p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</p> <p>Учебная практика (ознакомительная практика)</p> <p>Учебная практика (исследовательская практика)</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p> <p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная практика (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>УК-7.2. Способен использовать нормы здорового образа жизни, здоровье сберегающие технологии для поддержания уровня физической формы и профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте /</p>	<p>ИД-1 УК- 7.1 Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала В/01.6</p> <p>ИД-2 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-3 УК- 7.1 Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала В/01.6</p> <p>ИД-4 УК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p><i>Умения:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-5 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-6 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-7 УК- 7.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
--	---	---	---

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 24 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>Физическая культура и спорт Элективные дисциплины по физической культуре и спорту Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>ИД-8 УК- 7.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-10 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 УК- 7.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-12 УК- 7.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для</p>	<p>УК-8.1 Способен использовать приемы первой помощи, знания и методы защиты в области техники безопасности труда / Экология Безопасность жизнедеятельности Учебная практика (ознакомительная практика)</p>	<p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 8.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6, В/02.6 ИД-2 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров,</p>

	<p>сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-8.2 Способен соблюдать основные требования безопасности условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов / Экология Безопасность жизнедеятельности Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p>	<p>конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 УК- 8.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-4 УК- 8.2 Основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций В/02.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Умения ИД-5 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 УК- 8.1 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 8.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
--	---	--	--

		<p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная практика (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-9 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-10 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-11 УК- 8.1 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 ИД-12 УК- 8.2 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.1 Способен использовать основы экономические знания в профессиональной сфере деятельности, ориентируясь в отечественных и международных источниках информации /</p> <p>Макроэкономика</p> <p>Экономика гостеприимства</p> <p>Профессиональный иностранный язык</p> <p>Международные деловые коммуникации</p> <p>Учебная практика (ознакомительная практика)</p>	<p><i>Знание:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 УК- 9.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 УК- 9.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 УК- 9.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 УК- 9.2 Основы финансового,</p>

		<p>Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-9.2 Способен решать задачи ведения экономической и хозяйственной деятельности с учетом нормативного и правового регулирования в профессиональной сфере /</p> <p>Микроэкономика Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Региональная экономика Страхование в сервисной деятельности Экономика предприятий (организаций) сферы услуг Финансовый учет сервисной деятельности Ценообразование в системе сервиса</p>	<p>бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 УК- 9.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 УК- 9.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p>
--	--	--	--

		<p>Экономика сферы услуг Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 УК- 9.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 УК- 9.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6</p>
Гражданская позиция	<p>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>УК-10.1 Способен систематизировать финансово-экономическую и юридическую информацию, осуществлять профессиональную деятельность, основанную на принципах, направленных на устранении коррупционных правонарушений / Бухгалтерский учет и анализ Противодействие коррупции, экстремизму и терроризму Хозяйственное право Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика)</p>	<p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Знание:</i> ИД-1 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 УК- 10.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Знание</i> ИД-3 УК- 10.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6</p>

		<p>Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы УК-10.2 Способен определить сущность проявлений коррупции и проанализировать мероприятия по противодействию коррупции в рамках отдельных организаций / Сервисная деятельность, Противодействие коррупции, экстремизму и терроризму Хозяйственное право Учебная практика (ознакомительная практика) Учебная практика (исследовательская практика) Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика)</p>	<p>ИД-4 УК- 10.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Умения</i> ИД-5 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Умения:</i> ИД-7 УК- 10.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 УК- 10.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-9 УК- 10.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб,</p>
--	--	--	--

		<p>Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>отделов) В/01.6 ИД-10 УК- 10.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> ИД-11 УК- 10.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 УК- 10.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-13 УК- 10.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
--	--	--	---

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

Категория ОПК	Код и наименование ОПК	Код и наименование дескриптора ОПК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения ОПК (из ПС)
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1. Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса / Инновации в гостиничной и	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 31 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>туристической сфере Технология внутреннего и выездного туризма Организация и технология гостиничного бизнеса Технология ресторанного сервиса Технология продукции общественного питания Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Основы систем искусственного интеллекта ОПК-1.2. Способен использовать основные программные продукты в сервисной деятельности / Сервисная деятельность Введение в направление подготовки Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p>	<p>ИД-2 ОПК- 1.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 1.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ОПК- 1.2 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	--	---

		<p>Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Основы систем искусственного интеллекта</p>	<p>предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ОПК- 1.2 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ОПК- 1.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ОПК- 1.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p>
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК-2.1. Способен применить современные методы управления структурными подразделениями организаций, управления персоналом в процессах планирования и оптимизации	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 2.1 Основы организации, планирования и контроля</p>

		<p>структуры персонала организации / Управление персоналом в сфере сервиса Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Антикризисное управление на предприятиях сервиса ОПК-2.2. Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях) / Инновации в гостиничной и туристической сфере Управление проектами Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса</p>	<p>деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ОПК- 2.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 2.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 2.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ОПК- 2.2 Анализировать</p>
--	--	---	--

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 34 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>Управление персоналом в сфере сервиса</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика)</p> <p>Производственная практика (организационно-управленческая практика)</p> <p>Производственная практика (сервисная практика)</p> <p>Производственная практика (исследовательская работа)</p> <p>Производственная (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Антикризисное управление на предприятиях сервиса</p>	<p>проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6</p> <p>ИД-10 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ОПК- 2.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6</p> <p>ИД-12 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6</p>
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере	ОПК-3.1. Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон /	<p><i>Знание:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>Инновации в гостиничной и туристической сфере Основы потребительского поведения Управление качеством в сервисной деятельности Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ОПК-3.2. Осуществляет оказание сервисных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию / Экономика гостеприимства Стандартизация и контроль качества услуг Управление качеством в сервисной деятельности Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика</p>	<p>ИД-1 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 ИД-4 ОПК- 3.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 3.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия</p>
--	--------------------------------------	---	---

		<p>(организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>питания ИД-7 ОПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ОПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6 ИД-10 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6 ИД-12 ОПК- 3.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов</p>
--	--	--	--

Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ОПК-4.1. Способен осуществлять продажи продукта сервисной деятельности, в том числе с помощью. Онлайн-технологий / Маркетинг в сервисе Менеджмент в сфере услуг Сервисная деятельность Технология внутреннего и выездного туризма Введение в направление подготовки Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ОПК-4.2. Способен осуществлять продвижение услуг сферы сервиса по основным направлениям, в том числе, в сети Интернет / Маркетинг в сервисе Менеджмент в сфере услуг Технология продвижения и	предприятия питания В/01.6 <i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-2 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 4.1 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 ИД-4 ОПК- 4.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети
-----------	---	---	---

		<p>продаж в сфере услуг Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>гостиниц ИД-5 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-6 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 4.1 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 ИД-8 ОПК- 4.2 Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников В/02.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия</p>
--	--	---	---

			питания ИД-11 ОПК- 4.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 ОПК- 4.2 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен экономически обосновать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности / Микроэкономика Макроэкономика Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Экономика гостеприимства Региональная экономика Страхование в сервисной деятельности Ценообразование в системе сервиса Экономика сферы услуг Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика)	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПКК- 5.2 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 40 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ОПК-5.2. Способен осуществить текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий (организаций) сферы сервиса и проанализировать основные производственно-экономические показатели / Микроэкономика Макроэкономика Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Экономика гостеприимства Бизнес-планирование в сервисе Региональная экономика Экономика предприятий (организаций) сферы услуг Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика</p>	<p>ИД-5 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 5.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ОПК- 5.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-10 ОПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 33.008 Руководитель предприятия</p>
--	--	---	---

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 41 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>(сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>питания ИД-11 ОПК- 5.1 Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 ИД-12 ОПК- 5.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
Право	<p>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</p>	<p>ОПК-6.1. Способен найти и применить нормативно-правовую документацию в области профессиональной деятельности / Бухгалтерский учет и анализ Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса Коммуникационный менеджмент Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг В/01.6 ИД-2 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 6.1 Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания В/01.6 ИД-4 ОПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети</p>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 42 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>ОПК-6.2. Способен грамотно составлять документы и вести документооборот на предприятиях с соблюдением законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере сервиса и выбирать предпочтительный стиль делового общения /</p> <p>Экономика труда Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса Коммуникационный менеджмент Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>"Интернет"В /02.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 6.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 6.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ОПК- 6.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов,</p>
--	--	---	--

			<p>регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ОПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 ОПК- 6.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6</p>
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Способен обеспечить соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства , регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания / Безопасность жизнедеятельности Экономика труда Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 7.1 Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг ИД-2 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 7.1 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6 ИД-4 ОПК- 7.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p>

		<p>(сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ОПК-7.2 Способен организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий профессиональной сферы деятельности / Экономика труда</p> <p>Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения В/03.6 ИД-6 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 7.1 Владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания В/03.6 ИД-8 ОПК- 7.2 Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6 33.008 Руководитель предприятия</p>
--	--	--	--

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 45 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

			<p>питания ИД-11 ОПК- 7.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ОПК- 7.2 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений В/03.6</p>
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-8.1 Способен решать задачи профессиональной деятельности с использованием соответствующих информационных технологий и инструментов обработки информации с учетом основных требований информационной безопасности / Безопасность жизнедеятельности Информатика Информационные технологии в сервисе Документационное обеспечение управления на предприятиях сервиса Коммуникационный менеджмент Профессиональный иностранный язык Международные деловые коммуникации Производственная практика (проектно-технологическая</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 ОПК- 8.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 8.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 ОПК- 8.2 Специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях</p>

		<p>практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа) Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Основы систем искусственного интеллекта ОПК-8.2 Способен выполнять работы с компьютером как средством управления информацией, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях / Статистика сферы услуг Информатика Информационные технологии в сервисе Производственная практика (проектно-технологическая практика) Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (сервисная практика) Производственная практика (исследовательская работа)</p>	<p>питания В/01.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации В/02.6 ИД-6 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 8.1 Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания В/02.6 ИД-8 ОПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 8.1 Проведение встреч,</p>
--	--	---	--

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 47 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Основы систем искусственного интеллекта	переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-10 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ОПК- 8.1 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6 ИД-12 ОПК- 8.2 Организация службы внутреннего контроля В/03.6
--	--	--	---

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

Тип задач ПК	Код и наименование ПК	Код и наименование дескриптора ПК / дисциплины	Код и наименование индикатора достижения ПК (из ПС)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий	ПК-1 Способен организовать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса с учетом требований потребителей	ПК-1.1 Способен принимать эффективные организационно-управленческие решения в процессе разработки технологий процесса обслуживания / Управление качеством в сервисной деятельности Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-2 ПК- 1.2 Основы организации деятельности

		<p>квалификационной работы Антикризисное управление на предприятиях сервиса ПК-1.2. Способен оценить результаты мониторинга актуальных проблем организации процесса обслуживания в индустрии гостеприимства с учетом требований потребителей / Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом Основы потребительского поведения Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>гостиниц и иных средств размещения В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 1.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 ИД-4 ПК- 1.2 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 1.1 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ПК- 1.1 Осуществлять</p>
--	--	---	---

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 49 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

			<p>координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 1.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон В/02.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ПК- 1.1 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и</p>
--	--	--	--

			определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 ИД-12 ПК- 1.2 Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон В/02.6
	ПК -2 Способен осуществлять выбор, управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.1. Способен проанализировать и оценить потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале / Управление персоналом в сфере сервиса Основы потребительского поведения Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ПК-2.2. Способен обеспечить функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса / Бизнес-планирование в сервисе Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса Стандартизация и контроль	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 2.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 2.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ПК- 2.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6

		<p>качества услуг Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p><i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ПК- 2.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ПК- 2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
--	--	--	--

			<p>В/01.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ПК- 2.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-10 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ПК- 2.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6 ИД-12 ПК- 2.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p>
	<p>ПК-3 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>	<p>ПК-3.1 Способен организовать контроль за функционированием системы внутреннего распорядка и бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания /</p> <p>Экономика труда Психология бизнеса Производственная</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности</p>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 53 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>(преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ПК-3.2. Способен определить уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания / Экономика предприятий (организаций) сферы услуг Ценообразование в системе сервиса Экономика сферы услуг Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-4 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-6 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель</p>
--	--	--	--

			<p>предприятия питания ИД-7 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p>ИД-8 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ПК- 3.1 Организация</p>
--	--	--	--

			контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6
	ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать финансово-экономические показатели деятельности предприятия размещения и питания для обоснованных эффективных управленческих решений	ПК-4.1. Способен анализировать финансово-экономическую информацию для принятия решений в профессиональной деятельности / Статистика сферы услуг Бухгалтерский учет и анализ Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Экономика предприятий (организаций) сферы услуг Финансовый учет сервисной деятельности 1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом Учет на предприятиях сервиса Налоговое планирование на предприятиях сервиса Налоговый учет на предприятиях сервиса	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса В/01.6 ИД-2 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 4.1 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания В/01.6 ИД-4 ПК- 4.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности

		<p>Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ПК-4.2. Способен организовать оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений /</p> <p>Бухгалтерский учет и анализ Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства Финансовый учет сервисной деятельности 1С: Предприятие. Зарплата и управление персоналом Учет на предприятиях сервиса Налоговое планирование на предприятиях сервиса Налоговый учет на предприятиях сервиса Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6</p> <p><i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ПК- 4.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 ИД-8 ПК- 4.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку</p>
--	--	--	--

			<p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>ИД-10 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ПК- 4.1 Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>ИД-12 ПК- 4.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) В/03.6</p>
Тип задач профессиональной деятельности: проектный	ПК-5 Способен к реализации проектов на предприятиях	ПК-5.1. Способен проектировать услуги	<p><i>Знание:</i></p> <p>33.007 Руководитель</p>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 58 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

	размещения и питания	<p>сервисного предприятия, составлять технико-экономическое обоснование / Организация и технология гостиничного бизнеса</p> <p>Производственная (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>ПК-5.2. Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе, обеспечивать распределение полномочий в процессе работы над проектами / Управление проектами</p> <p>Управление качеством в сервисной деятельности</p> <p>Производственная (преддипломная практика)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-1 ПК- 5.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6</p> <p>ИД-2 ПК- 5.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-3 ПК- 5.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6</p> <p>ИД-4 ПК- 5.2 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-5 ПК- 5.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-6 ПК- 5.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных</p>
--	----------------------	--	---

			<p>ресурсах и персонале В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ПК- 5.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ПК- 5.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6 <i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ПК- 5.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ПК- 5.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ПК- 5.1 Планирование текущей деятельности департаментов (служб,</p>
--	--	--	---

			отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-12 ПК- 5.2 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) В/01.6
	ПК-6. Способен самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ПК-6.1. Способен организовать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостиничного и ресторанного продукта / Математика Теория вероятностей Логистика Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ПК-6.2. Способен обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования / Управление проектами Бизнес-планирование в сервисе Организация и планирование предпринимательской деятельности в сфере сервиса Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 6.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-2 ПК- 6.2 Специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 6.1 Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" В/02.6 ИД-4 ПК- 6.2 Специализированные

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 61 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

			<p>компьютерные программы, используемые на предприятиях питания В/01.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-5 ПК- 6.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>ИД-6 ПК- 6.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-7 ПК- 6.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 6.2 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов,</p>
--	--	--	--

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 62 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

			<p>регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6 ИД-10 ПК- 6.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ПК- 6.1 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6 ИД-12 ПК- 6.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p>
<p><i>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</i></p>	<p>ПК-7 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг</p>	<p>ПК-7.1. Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта / Маркетинг в сервисе Менеджмент в сфере услуг Технология ресторанного сервиса Технология продукции общественного питания Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной</p>	<p>Знание: 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 7.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 7.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 7.1 Основы</p>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 63 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>квалификационной работы ПК- 7.2. Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания / Инновации в гостиничной и туристической сфере Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом Технология внутреннего и выездного туризма Технология ресторанного сервиса Технология продукции общественного питания Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ПК- 7.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 7.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 ИД-6 ПК- 7.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ПК- 7.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб,</p>
--	--	--	---

			<p>отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 7.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 7.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>ИД-10 ПК- 7.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ПК- 7.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6</p> <p>ИД-12 ПК- 7.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p>
<i>Тип задач профессиональной</i>	ПК-8 Способен к	ПК-8.1. Способен осуществлять	<i>Знание:</i>

<p><i>деятельности: сервисный</i></p>	<p>диверсификации сервисной деятельности</p>	<p>исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов / Маркетинг в сервисе, Менеджмент в сфере услуг, Сервисная деятельность Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом Введение в направление подготовки Страхование в сервисной деятельности Технология продвижения и продаж в сфере услуг Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы ПК-8.2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере сервиса / Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом Основы потребительского поведения Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 8.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 ИД-2 ПК- 8.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 8.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6 ИД-4 ПК- 8.2 Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур В/02.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 8.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 ИД-6 ПК- 8.2 Владеть навыками организации устных</p>
---------------------------------------	--	--	--

			<p>и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-7 ПК- 8.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p>ИД-8 ПК- 8.2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами В/02.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 8.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 8.2 Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам В/02.6</p> <p>33.008 Руководитель</p>
--	--	--	---

			<p>предприятия питания ИД-11 ПК- 8.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6</p> <p>ИД-12 ПК- 8.2 Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам В/02.6</p>
<p><i>Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский</i></p>	<p>ПК- 9. Способен проводить экспертное исследование и диагностику объектов сервиса</p>	<p>ПК-9.1 Способен обеспечить использование актуальной и полноценной информации в процессе исследования гостиничного и ресторанного предприятия / Введение в направление подготовки Организация и технология гостиничного бизнеса Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>ПК-9.2. Способен дать анализ деятельности предприятия, связанный с темой выпускной квалификационной работы, обосновать актуальность и практическую значимость избранной темы исследования /</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-1 ПК- 9.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6</p> <p>ИД-2 ПК- 9.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-3 ПК- 9.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6</p> <p>ИД-4 ПК- 9.2 Способы оценки соответствия качества</p>

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 68 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

		<p>Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом Экономика предприятий (организаций) сферы услуг Производственная (преддипломная практика) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>	<p>выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6 <i>Умения</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 9.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6 ИД-6 ПК- 9.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ПК- 9.1 Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов j (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 ИД-8 ПК- 9.2 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб,</p>
--	--	---	---

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 69 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

			<p>отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 9.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 9.2 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ПК- 9.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6</p> <p>ИД-12 ПК- 9.2 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
--	--	--	---

2.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА (критерии оценки при защите выпускной квалификационной работы бакалавра)

Оценка	Критерии
«Отлично»	<ul style="list-style-type: none"> • Работа оформлена в полном соответствии с требованиями методических рекомендации по подготовке, написанию и защите выпускных квалификационных работ бакалавра • Тема работы проблемная и оригинальная. • В работе раскрывается заявленная тема, содержится решение поставленных задач. • Теоретическая и практическая часть работы органически взаимосвязаны. • В работе на основе изучения источников дается самостоятельный анализ фактического материала • В работе делаются самостоятельные выводы, выпускник демонстрирует свободное владение материалом, уверенно отвечает на основную часть вопросов. • Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы более 70% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне высокого уровня
«Хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> • Тема работы стандартна и не достаточно актуальна • Работа оформлена с незначительными отступлениями от требований • Содержание работы недостаточно раскрывает заявленную тему, не все поставленные задачи решены. • Теоретическая и практическая часть работы недостаточно связаны между собой. • Выпускник владеет материалом, но не на все вопросы дает удовлетворительные ответы. • Недостаточная самостоятельность при анализе фактического материала и источников. • Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами, но имеются замечания к их содержанию и оформлению. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы более 70% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне продвинутого уровня
«Удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> • Работа выполнена с незначительными отступлениями от требований по оформлению • Содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, предъявленное решение поставленных задач не является удовлетворительным • Отсутствует самостоятельный анализ литературы и фактического материала • Слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области • Неуверенная защита работы, ответы обучающегося – неудовлетворительные. • Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ,

Оценка	Критерии
	<p>имеются существенные замечания к содержанию и оформлению отзывов и других сопроводительных документов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы более 70% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне порогового уровня
«Неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> • Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию, оформлению отзывов и других сопроводительных документов. • Работа не соответствует требованиям по оформлению. • Выпускник не может привести подтверждение теоретическим положениям. • Выпускник не знает источников по теме работы или не может их охарактеризовать. • Обучающийся на защите не может аргументировать выводы, не отвечает на вопросы. • В работе отсутствуют самостоятельные разработки, решения или выводы. • В работе обнаружены большие куски заимствованного текста без указания его авторов. • Объем заимствований в тексте выпускной квалификационной работы менее 70% • Результаты обучения выпускника оценены на уровне ниже продвинутого уровня

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

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

14. Анализ организации и стимулирования продаж товаров в магазинах с использованием инструментов мерчандайзинга (на примере предприятий (организаций))
15. Анализ организации коммерческой деятельности фирмы (на примере предприятий (организаций))
16. Анализ особенностей процесса планирования деятельности гостиницы и поиск путей его совершенствования
17. Анализ планирования человеческих ресурсов гостиничного предприятия
18. Анализ прибыли и рентабельности предприятия (на материалах конкретного предприятия)
19. Анализ применения методов контроля качества на предприятии гостеприимства
20. Анализ продвижения гостиничного продукта с использованием средств интернет
21. Анализ процессов глобализации в мировой индустрии гостеприимства и туризма
22. Анализ бытовой деятельности предприятия и ее оптимизация (на примере предприятий (организаций))
23. Анализ собственных источников финансирования капитальных вложений предприятия
24. Анализ современного состояния и перспективы развития гостиничного комплекса города Волгограда
25. Анализ финансового состояния организации/предприятия (на примере предприятия любой отрасли народного хозяйства).
26. Анализ финансовой устойчивости гостиничного предприятия и пути ее укрепления
27. Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии гостеприимства
28. Анализ экономической деятельности предприятия (на примере предприятий (организаций))
29. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов гостиничного предприятия
30. Анализ эффективности оказания платных услуг в гостинице
31. Бизнес-план предприятия (на примере предприятий любой формы собственности)
32. Взаимодействие с потребителем как управленческая задача в гостиничном сервисе
33. Выявление, оценка и использование резервов повышения рентабельности организации (на примере ...)
34. Предоставление гостиничных услуг на основе ивент-маркетинга (событийного маркетинга) на примере отеля
35. Государственная бюджетная политика и инструменты её реализации.
36. Государственный кредит в экономическом развитии России.
37. Дивидендная политика предприятия (корпорации) в современных условиях.
38. Долговая политика государства как фактор финансирования инвестиций в экономику.
39. Заемные источники финансирования и их влияние на повышение эффективности деятельности гостиничного предприятия.
40. Инновации в деловой стратегии гостиничных предприятий
41. Использование технологий продвижения
42. Исследование корпоративной культуры как способа создания команды в условиях жесткой конкуренции
43. Источники формирования и направления использования финансовых ресурсов в регионе
44. Источники формирования оборотных средств и финансирования их прироста.
45. Контроллинг: сущность, особенности и перспективы в управлении хозяйствующими субъектами.
46. Концепции тематических отелей и их развитие в России
47. Корпоративная культура гостиничного предприятия как условие повышения его конкурентоспособности (на конкретном примере).
48. Методы государственной финансовой поддержки малого бизнеса.
49. Методы и инструменты управления структурой капитала организации (на примере ...)
50. Методы управления акционерным капиталом компании.

51. Мотивационные аспекты управления человеческим ресурсами в гостиничном бизнесе
52. Налоговая нагрузка как фактор влияния на финансовые результаты деятельности гостиничного предприятия.
53. Направления совершенствования политики управления оборотным капиталом организации (на примере ...)
54. Направления совершенствования политики управления оборотным капиталом организации
55. Обязательства организации, структура и методы управления кредиторской задолженностью (на примере ...)
56. Оптимизация структуры капитала компании.
57. Организация бухгалтерского учета затрат (расходов, издержек) на производство по целям учета
58. Организация коммерческой деятельности интернет-магазина (на примере предприятий (организаций))
59. Организация оперативной финансовой работы на предприятии (на примере ...)
60. Организация планирования в предприятиях гостиничного бизнеса
61. Основной капитал и проблемы его обновления в России.
62. Основные направления маркетинговых исследований в гостиничной отрасли
63. Особенности формирования и использования финансовых ресурсов организации (на примере ...)
64. Оценка и пути совершенствования комплекса маркетинга на предприятии сферы гостеприимства
65. Оценка кредитоспособности предприятия
66. Оценка рыночной стоимости капитала организации (на примере предприятий (организаций))
67. Оценка эффективности использования оборотных средств на предприятии
68. Оценка эффективности коммерческой деятельности предприятия (на примере предприятий (организаций))
69. Оценка эффективности организации продаж (на примере предприятий любой формы собственности)
70. Оценка эффективности финансово-хозяйственной деятельности (на примере предприятий (организаций))
71. Перспективы развития интернет-технологий и их использование для продвижения гостиничного продукта
72. Повышение эффективности организации продвижения продаж гостиничных услуг (на примере гостиничного предприятия)
73. Повышение эффективности работы гостиницы на основе внедрения инновационных технологий
74. Политика управления денежными средствами (на материалах конкретного предприятия)
75. Прибыль и рентабельность организации и пути их повышения (на примере конкретного предприятия)
76. Принципы и методы финансового планирования в организациях.
77. Проблемы внедрения бюджетирования в финансовую деятельность коммерческой организации и пути их решения
78. Проблемы и перспективы развития малого и среднего бизнеса на современном этапе (на материалах Волгоградской области)
79. Проблемы качества сервиса на примере гостиницы
80. Проблемы организации и функционирования административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия и пути их решения
81. Проблемы организации оборотных средств на предприятии
82. Пути повышения конкурентоспособности предприятия в условиях нестабильного рынка (на материалах конкретного предприятия)
83. Пути повышения конкурентоспособности торгового предприятия в современных условиях
84. Пути формирования системы стимулирования труда персонала гостиницы
85. Развитие гостиничного бизнеса в городе (на конкретном примере) как условие привлечения туристов
86. Развитие дополнительных услуг в гостиничном сервисе (на примере гостиницы)
87. Развитие конкурентных отношений в регионе: состояние, проблемы и перспективы.
88. Развитие малых форм предпринимательства в индустрии гостеприимства отечественный опыт

89. Развитие специальных налоговых режимов для сферы малого предпринимательства
90. Разработка мероприятий по повышению лояльности гостей (на примере
91. Разработка программы по повышению эффективности рекламной деятельности гостиничного предприятия
92. Разработка рекламных материалов для дальнейшего продвижения гостиничного предприятия
93. Роль маркетинговых коммуникаций в формировании спроса и стимулировании сбыта на примере гостиничного предприятия
94. Совершенствование коммерческой деятельности на предприятии торговли (на примере предприятий (организаций))
95. Совершенствование организации и технологии осуществления коммерческой деятельности предприятия общественного питания (на примере предприятий (организаций))
96. Совершенствование системы управления лояльностью потребителей (на примере предприятий (организаций))
97. Совершенствование финансовой политики гостиничного предприятия.
98. Современное состояние и перспективы развития малых отелей
99. Современные гостиничные услуги как товар на примере гостиницы
100. Состояние, тенденции и перспективы развития гостиничного бизнеса
101. Управление внутренним государственным долгом РФ.
102. Управление дебиторской задолженностью гостиничного предприятия (на примере ...)
103. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью предприятия
104. Управление денежными потоками предприятия (на примере ...)
105. Управление инвестиционной деятельностью организации (на примере ...)
106. Управление источниками финансирования бюджетного дефицита (на примере ...)
107. Управление коммерческой деятельностью гостиничного предприятия в условиях конкуренции
108. Управление кредитным риском и оценка кредитоспособности заемщика (на примере ...)
109. Управление кредиторской задолженностью гостиничного предприятия
110. Управление ликвидностью гостиничного предприятия (на примере...)
111. Управление платежеспособностью и финансовой устойчивостью предприятия (на примере...)
112. Финансовая деятельность организации и ее оценка (на примере конкретного предприятия-организации)
113. Финансовая политика государства в сфере поддержки малого бизнеса и ее эффективность.
114. Финансовые результаты коммерческих организаций и особенности их налогообложения
115. Формирование лояльности гостей клиентов как основы конкурентоспособности гостиницы (на примере

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

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

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

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

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

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

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

Научный текст выпускной квалификационной работы (основная часть).

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

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 76
Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н.,
доцент Чернявская Е.Ю.

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

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

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

Во второй главе следует:

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

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

Объем второй главы – 20-25 страниц.

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

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

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

Объём третьей главы – 20-25 страниц.

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

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

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

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

Таким образом, заключение должно иметь:

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

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

Объём заключения может составлять до 5 страниц.

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

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

Методические указания по этапам написания ВКР

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

АНО ВО «Волгоградский институт бизнеса». Программа итоговых комплексных испытаний (итоговой аттестации) по направлению подготовки 43.03.01 80 Сервис, бакалавриат, направленность (профиль) «Сервис в индустрии гостеприимства». Составители: к.э.н. Горбунова Е.Г., к.э.н. Беликова Е.В., к.с.н., доцент Чернявская Е.Ю.

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

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

Перед защитой ВКР на кафедру представляются:

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

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

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

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

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

Порядок защиты ВКР:

1. Доклад, в котором бакалавр раскрывает содержание своего исследования и сообщает о научных результатах и практической значимости в следующем порядке:
 - а) тема выпускной квалификационной работы бакалавра, ее обоснование, объект исследования, источники, цель, задачи и методы исследования;
 - б) структура выпускной квалификационной работы бакалавра, содержание основных разделов, выводы по главам, научные результаты, положения, выносимые на защиту;
 - в) теоретическая и практическая значимость полученных результатов и область их возможного применения;
 - г) обзор перспектив дальнейшего изучения проблемы, поставленной в работе; наличие нерешенных дискуссионных вопросов, нуждающихся в дальнейшем исследовании (всего – 7 минут).
2. Отзыв научного руководителя, содержащий краткую характеристику выпускной работы бакалавра и ее результатов, а также оценку («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») (5 минут).
3. Отчет о проверке в системе Антиплагиат.
4. При наличии вопросов и замечаний в отзыве – ответы бакалавра (в течение 3 минут).
5. Вопросы председателя и членов ЭК по содержанию защищаемой работы (ответы – по 2-3 минуты).

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

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

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИТОГОВЫХ КОМПЛЕКСНЫХ ИСПЫТАНИЙ (ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ) СТУДЕНТОВ-ВЫПУСКНИКОВ ВУЗА

а) основная литература:

1. Бизнес-планирование проектов в сфере услуг с привлечением иностранных инвестиций : учебное пособие / Н. В. Банникова, Т. Н. Костюченко, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 53 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92974.html>
2. Дурович, А. П. Маркетинг туризма : учебное по-сobie / А. П. Дурович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 248 с. — ISBN 978-985-503-989-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94315.html>
3. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93540.html>
4. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93550.html>
5. Захарова, Н. А. Страхование и статистика в ту-ризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-4497-0390-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93552.html>
6. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванило-ва. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
7. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03282-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83149.html>
8. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной дея-тельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
9. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на пред-приятии сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушко-ва. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 186 с. — ISBN 978-5-00032-393-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная си-стема IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88448.html>
10. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской ин-дустрии : учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86406.html>

б) дополнительная литература:

1. Большунова, Т. В. Управление маркетингом в туристской индустрии : учебное пособие / Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 165 с. — ISBN 978-5-88247-898-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88749.html>
2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская, А. В. Лисе-вич. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 139 с. — ISBN 978-5-394-03573-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87619.html>
3. Захарова, Н. А. Обеспечение безопасности в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0393-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93541.html>
4. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>
5. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
6. Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с. — ISBN 978-5-394-03276-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83144.html>
7. Мальшина, Н. А. Человек и его потребности : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-394-03574-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90240.html>
8. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>
9. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>
10. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России : учебное пособие / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-9275-2567-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87515.html>
11. Удалова, И. Б. Менеджмент в туристской индустрии : учебное пособие для бакалавров / И. Б. Удалова, Н. М. Удалова, Е. А. Машинская. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 255 с. — ISBN 978-5-394-03564-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90236.html>

в) Интернет-ресурсы:

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