

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
И. о. проректора по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

" 30 " мая 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки (специальность)

43.04.01 Сервис
(код и наименование направления подготовки (специальность))

Профиль подготовки

Инновационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства
(наименование профиля подготовки для бакалавра и магистра)

Квалификация выпускника

магистр
(бакалавр, специалист, магистр)

Заведующий кафедрой управление качеством,
гостиничного дела и туризма
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данное направление подготовки, направленность)

.. 30.05.2024 Родионова Н.С.
(подпись) (Ф.И.О.)

Воронеж – 2024

Содержание	Ст р
1.Общиеположения	3
2.Целиизадачигосударственныхаттестационныхиспытаний	3
3.МестоГИАвструктуреобразовательнойпрограммы	10
4.Требованиякгосударственномуэкзамену	10
4.1.Переченьдисциплинообразовательнойпрограммы,обеспечивающихполучениесоответствующейпрофессиональнойподготовленностивыпускника,проверяемойвпроцессегосударственногоэкзамена	10
4.2.Содержаниеразделовдисциплиныобразовательнойпрограммы,обеспечивающихполучение знаний для решения профессиональных задач в соответствии с видом профессиональнойдеятельностивыпускникаипроверяемыхвпроцессегосударственногоэкзамена	10
4.3.Рекомендацииобучающимсяпоподготовкекгосударственномуэкзамену	15
4.4.Порядокпроведениягосударственногоэкзамена	16
5.Требованияквыпускнойквалификационнойработе	17
5.1.Формывыпускныхквалификационныхработ	17
5.2.СрокивыполнениязащитыВКР	17
5.3.Структуравыпускныхквалифицированныхработ	18
5.4.ОбъемВКР	21
5.5.Организациявыполнениявыпускнойквалификационнойработы	22
5.6.Рекомендациипопроведениюзащитывыпускнойработы	25
6.Оценочныематериалыдлягосударственнойитоговойаттестации	27
7.Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
8.Порядокподачиирассмотренияапелляций	27
9.Порядокповторногопроведениягосударственнойитоговойаттестации	28

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.01 Сервис (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 08 июня 2017 г. N 518 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.01 Сервис")

1. Общие положения

1.1. Учебным планом по направлению подготовки магистров 43.04.01 Сервис предусмотрена государственная итоговая аттестация по программе магистратуры в форме:

- а) государственного экзамена;
- б) защиты выпускной квалификационной работы.

1.2. К ГИА допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по образовательной программе и успешно сдавшие все предшествующие экзамены и зачеты, регламентированные учебным планом по направлению подготовки (специальности).

1.3. Для проведения ГИА (сдача государственного экзамена и защита ВКР) создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК), которая состоит из председателя, секретаря и членов комиссии.

1.3.1. Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) организуется, как правило, единая для всех форм обучения по направлению подготовки.

1.3.2. В круг деятельности ГЭК входит:

- проверка научно-теоретической и практической подготовки выпускников; уровня сформированности компетенций;
- решение вопроса о присвоении и соответствующей квалификации и выдаче диплома;
- решение о рекомендации аспирантуру наиболее подготовленных научно-исследовательской и педагогической работе выпускников;
- разработка предложений, направленных на дальнейшее улучшение качества подготовки обучающихся в вузе.

1.3.3. ГЭК организуется в составе председателя, секретаря и членов комиссии ежегодно и действует в течение календарного года.

1.3.4. Председатель государственной экзаменационной комиссии, организуемой по каждой образовательной программе, утверждается приказом Минобрнауки России по представлению учёного совета ВГУИТ из числа докторов наук, профессоров соответствующего профиля, а при их отсутствии - кандидатов наук и крупных специалистов предприятий, организаций и учреждений, являющихся потребителями кадров данного профиля, не работающих в университете.

1.3.5. Персональный состав членов ГЭК утверждается приказом ректора не позднее одного месяца до даты начала ГИА.

2. Цели и задачи государственных аттестационных испытаний

2.1. **Цели государственной итоговой аттестации:** установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника вуза к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС 43.04.01 Сервис.

2.2. **Задачи государственной итоговой аттестации:** определяются видами профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Видами профессиональной деятельности выпускника являются:

- организационно-управленческий;
- проектный;
- технологический.

2.4. Выпускник должен быть готов к решению задач профессиональной деятельности:

- организовывать работу сервисного предприятия и его структурных подразделений;
- разрабатывать стратегию сервисной деятельности,
- прогнозировать развитие предприятия в зависимости от конъюнктуры рынка услуг;
- обеспечивать экономическую эффективность процесса предоставления услуг;
- осуществлять управление проектами предоставления услуг.
- руководство проектами по разработке документации с применением систем компьютерного моделирования и проектирования;
- оптимизация процессов предоставления услуг сервисного предприятия
- разрабатывать технологические процессы предоставления услуг;
- оптимизировать выбор материалов, специального оборудования и технических средств для осуществления процесса предоставления услуг;
- организовывать контроль качества предоставляемых услуг.

2.5. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации обучающегося должны быть сформированы:

В результате освоения ОПВО у выпускника должны быть сформированы: универсальные компетенции (УК):

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД1 _{УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		ИД2 _{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику
		ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1 _{УК-3} – Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели
		ИД2 _{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений, урегулирует разногласия с учетом предвидения результатов личных и коллективных действий
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых)	ИД1 _{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических и профессиональных текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях

	языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД2 _{УК-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД1 _{УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
		ИД2 _{УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности
		ИД2 _{УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	ИД-1 _{ОПК-1} Разрабатывает концепции организаций сферы гостеприимства, туризма и общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-1} Применяет программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса	ИД-1 _{ОПК-2} Разрабатывает стратегическое управление деятельностью организаций туризма
		ИД-2 _{ОПК-2} Разрабатывает стратегическое управление деятельностью предприятий гостеприимства
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере	ИД-1 _{ОПК-3} Разрабатывает стандарты качества услуг в индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-3} Разрабатывает системы управления качеством услуг в профессиональной сфере
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций в сфере сервиса	ИД-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые программы для предприятий индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-4} Способен проводить маркетинговые исследования в сфере туризма и гостеприимства
Экономика	ОПК-5. Способен обосновывать, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь	ИД-1 _{ОПК-5} Способен обосновывать выбор, приоритетных направлений деятельности в индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-5} Разрабатывает экономические стратегии, умеет оценивать эффективность принятых управленческих решений

	оценивать эффективность управленческих решений	
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} Применяет методы научно-прикладных исследований в индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-6} Применяет компьютерные технологии в научно-прикладных исследованиях в индустрии туризма и гостеприимства
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИД-1 _{ОПК-7} Способен выстраивать эффективное взаимодействие при подготовке кадров для индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-7} Способен бесконфликтно взаимодействовать при решении профессиональных задач подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства

- профессиональные компетенции (ПКв):

Область ПД	Типы задач ПД	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	ПКв-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства;	ИД-1 _{ПКв-1} Способен разрабатывать организационно-управленческую структуру предприятий индустрии туризма и гостеприимства
			ИД-2 _{ПКв-1} Осуществляет диагностику контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии туризма и гостеприимства
	Проектный	ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-1 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в туризме
			ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства
	Технологический	ПКв-3 Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-1 _{ПКв-3} Осуществляет подбор и параметры эксплуатации оборудования и технических средств для индустрии туризма и гостеприимства
			ИД-2 _{ПКв-3} Осуществляет контроль качества технологических процессов при применении оборудования и технических средств для индустрии туризма и гостеприимства
	Научно-исследовательский	ПКв-4 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития	ИД-1 _{ПКв-4} Способен организовывать деятельность по повышению эффективности процессов сервиса и осуществлять выбор стратегии развития предприятий профессиональной сферы

		<p>предприятий профессиональной сферы, внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере</p>	<p>ИД-2_{ПКв-4} Способен внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере</p>
		<p>ПКв-5 Способен организовывать профессиональное обучение, повышение квалификации на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства</p>	<p>ИД-1_{ПКв-5} Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, технологиями клиентурных отношений на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>ИД-2_{ПКв} Организует процесс самообразования и самообучения, позволяющий осуществлять профессиональную деятельность</p>

Оценка уровня сформированности компетенций осуществляется в процессе сдачи государственного экзамена, защиты ВКР, оценки ее содержательной части, презентации портфолио и участия в дискуссии (таблица 1).

Таблица 1

Формируемые компетенции	Портфолио	Гос. экзамен	ВКР	Защита ВКР, дискуссия
УК-1			+	+
УК-2			+	
УК-3	+			
УК-4				+
УК-5			+	+
УК-6	+			
ОПК-1			+	
ОПК-2		+	+	
ОПК-3		+	+	
ОПК-4		+	+	
ОПК-5		+	+	
ОПК-6			+	
ОПК-7			+	
ПКв-1		+	+	
ПКв-2		+	+	
ПКв-3		+	+	
ПКв-4			+	
ПКв-5			+	

3. Место ГИА в структуре образовательной программы

Государственная итоговая аттестация относится к базовой части образовательной программы по направлению подготовки 43.04.01 Сервис профиль - Инновационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства. ГИА проходит в 4 семестре для очной формы обучения, в 5 семестре для заочной формы обучения. На неё отводится 324 академических часа, что составляет 9 ЗЕТ. Контактная работа при проведении ГИА составляет 20,25 астрономических часа (27 академических часа).

4. Требования к государственному экзамену

4.1. Перечень дисциплин образовательной программы, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника, проверяемой в процессе государственного экзамена:

- Б1.О.04 – «Разработка проектов в индустрии туризма и гостеприимства» (УК-2, ОПК-2)
- Б1.О.05 – «Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства» (ОПК-3);
- Б1.В.03 «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» (ПКв-2)
- Б1.В.04 «Инновационные технологии в индустрии питания» (ПКв-3)

Б1.В.06 – «Инновационные технологии в индустрии туризма» (ПКв-2)

4.2. Содержание разделов дисциплины образовательной программы, обеспечивающих получение знаний для решения профессиональных задач в соответствии с видом профессиональной деятельности выпускника и проверяемых в процессе государственного экзамена для направления подготовки 43.04.01 Сервис

Таблица 2

Наименование дисциплины	Содержание	Компетенции
1	2	3
«Разработка проектов в индустрии туризма и гостеприимства»	<p>Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Цели, задачи, этапы проектирования. План разработки проекта концепции предприятия индустрии туризма и гостеприимства в условиях конкурентной среды с учетом внешних факторов. Организация процессов сервиса, содержание проекта. Технико-экономическое обоснование проекта. Организационно-технологическое проектирование. Основные этапы и стадии проектирования .Планирование производственно-технологической деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства. Обоснование выбора ресурсов с учетом концептуальной направленности и потребностей целевой группы. Документационное сопровождения проектирования, виды проектов. Принципы проектирования. Стратегия предприятия туризма. Стратегическое планирование туристской деятельности. Анализ факторов внешней среды для туристского предприятия Основы бизнес-проектирования в индустрии туризма. Информационное обеспечение бизнеса в туризме, ресурсы предприятия, интеллектуальные; информационные; персонал; автоматизационные (средства автоматизации); коммуникационные; производственные; временные; материальные; финансовые. Выработка проектных стратегических решений в туризме. Стратегия развития гостиничного предприятия. Стратегическое планирование гостиничной деятельности. Анализ факторов внешней среды для гостиничного предприятия Основы бизнес-проектирования в гостиничной деятельности. Пути наращивания мощностей предприятия. Реконструкция. Техническое перевооружение. Индустриальная база и системы жизнеобеспечения предприятий индустрии гостеприимства. Функциональные основы проектирования, расчет площадей зданий бытового, административного, служебного и иного назначения, проектирование номерного фонда.</p>	<p>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса</p>
«Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства»	<p>Понятия и определения сферы качества услуг. Субъективность восприятия потребителем качества услуг. Роль государства в обеспечении качества услуг туризма и размещения, защита прав. Национальные стандарты РФ в области качества услуг (ГОСТ Р 52113-2014 "Номенклатура показателей качества услуг"). Обеспечение государством безопасности продукции и услуг как одного из уровней качества. Аспекты Манильской декларации.</p>	<p>«ОПК-3-Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере»</p>

	<p>Гостиничные стандарты обслуживания. Международные стандарты на системы менеджмента качества ИСО серии 9000. Системный подход к управлению качеством. Основные концепции и подходы. Система управления качеством как подсистема управления предприятием. Методы оценки качества по обобщенному показателю, дифференциальный метод, метод комплексной оценки, смешанный метод, метод интегральной оценки. Сущность экспертного метода. Сущность и принципы управления качеством. Современные методы управления качеством: научно-технические, экономические, организационно-распорядительные, социально-психологические. Структурирование функции качества. Анализ причин и последствий отказов. QFD-метод как инструмент технологических методов управления качеством. Модели обеспечения качества, основанные на процессном подходе. Риск-ориентированный подход. Интегрированные системы менеджмента в организациях сферы туризма и гостеприимства. Модель GAP. Модель "зона толерантности". Сущность системы менеджмента качества в организациях сферы туризма и гостеприимства. Порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества в организациях сферы туризма и гостеприимства. Качество услуг в сфере индустрии гостеприимства. Особенности и свойства гостиничной услуги. Качество туристского обслуживания. Ассортимент туристских услуг. Модель обеспечения качества услуг в туристской организации. Национальные премии в области качества в России и за рубежом.</p>	
<p>«Инновационные технологии индустрии гостеприимства»</p>	<p>В Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России. Общие вопросы разработки инноваций в сфере гостеприимства. Классификация инноваций. Типовые инновационные стратегии. Внедрение инноваций на предприятии. Проект как системная инновация. Структура инновационного проекта. Открытые и закрытые инновации в гостеприимстве. Сущность и понятие бенчмаркинга. Бенчмаркинг туристских дестинаций. Специфика производства туристского продукта. Современное организационное строение предприятий индустрии гостеприимства. Основные рынки распространения гостиничных услуг Инновации в гостиничном сервисе. Современные гостиничные технологии. Инновационное оснащение гостиничного номера.</p>	<p>ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства</p>
<p>«Инновационные технологии индустрии питания»</p>	<p>В Определение инноваций Инновации, открытие, изобретение Классификация инноваций.</p>	<p>ПКв-3 Готов к организации и эффективному</p>

	<p>Технологические, организационные, управленческие инновации в индустрии питания. Фабрики-кухни, фаст-фуд. Электронный документооборот в ресторанном бизнесе. Индустриальные технологии увеличения срока годности кулинарной продукции и полуфабрикатов: упаковывание, консервирование, применение стабилизаторов.</p> <p>Технологии индустриального производства продукции питания: инъектирование, массажирование, низкотемпературная обработка, су-вид-технологии, СВЧ воздействие, копчение, применение коптильных препаратов, образователей вкуса, грилирование. сублимация, УЗ-экстрагирование, ИК-сушка. применение жидкого азота.</p> <p>Физико-химические основы «Молекулярной кухни» формирование гетерогенных систем.</p> <p>Основные направления совершенствования рецептур и технологий в общественном питании.</p> <p>Технологическое проектирование функциональных свойств продукции: эубиотиков, пробиотиков, биокорректоров, специализированных продуктов.</p>	<p>осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства</p>
<p>«Инновационные технологии в индустрии туризма»</p>	<p>Содержание понятия «инновации»; Виды инноваций; Инновационные процессы; Жизненный цикл и функции инноваций; Источник инновационных возможностей; Национальная инновационная система; Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов; Направления инновационного развития в России; Государственная поддержка инновационной деятельности в туризме. Принципы планирования; Содержание инновационного проекта; Виды проектов; Этапы разработки инновационных проектов; Риски в инновационной деятельности. Цели инновационной деятельности; Управление инновациями; Создание нововведений и их внедрение; Инновационная деятельность в туристских кампаниях. Тенденции развития транспорта; Развитие информационных технологий и их применение в туризме; Способы распространения инновационных продуктов; Инновационные процессы в продвижении и коммерциализации туристского продукта; Принципы устойчивого развития туризма Участники и виды инновационных проектов; Разработка инновационного проекта; Реализация проекта с учетом технико-экономического обоснования и формы финансирования; Оценка эффективности инновационного проекта</p>	<p>ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства</p>

4.3 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

4.3.1 Подготовка к государственному экзамену следует начинать с ознакомления с программой государственной итоговой аттестации (ГИА), которая доводится до сведения обучающихся **не позднее чем за месяц** до начала государственной итоговой аттестации.

4.3.2 В оценочных материалах ГИА в п. 4.1 приводится перечень контрольных заданий или иных материалов, выносимых для проверки на государственном экзамене.

4.3.3 Для успешной сдачи государственного экзамена обучающийся должен проработать рекомендуемую литературу, приведенную в разделе 5 оценочных материалов.

4.3.4 Для успешной сдачи государственного экзамена обучающийся должен посетить **предэкзаменационную консультацию** по вопросам государственного экзамена, приведенных в программе государственной итоговой аттестации.

4.3.5 Предэкзаменационная консультация включается в расписание государственной итоговой аттестации, которое утверждается не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного экзамена.

4.4. Порядок проведения государственного экзамена.

4.4.1. Для сведения обучающихся заблаговременно (не позднее чем за шесть месяцев до экзамена) доводится следующая информация, касающаяся программы и процедуры проведения ГЭ:

- требования ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) выпускников 43.04.01 Сервис;

- перечень видов и обобщённых задач профессиональной деятельности выпускника;

- перечень профессиональных дисциплин компетенций, по которым проводится проверка;

- перечень справочников, которыми можно пользоваться на экзамене.

4.4.2. Государственный экзамен проводится по месту нахождения ВГУИТ в специально подготовленной аудитории, оборудованной в соответствии с правилами пожарной безопасности. Проведение государственного экзамена должно предшествовать проведению защиты выпускной квалификационной работы.

4.4.3. Для обеспечения работы ГЭК при проведении государственного экзамена заведующий выпускающей кафедрой, совместно с секретарём ГЭК, готовит следующие документы:

- копия приказа об утверждении председателя;
- копия приказа об утверждении состава ГЭК;
- копия приказа о допуске обучающихся к ГИА;
- копия приказа об утверждении расписания проведения государственного экзамена;
- программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки;
- оценочные материалы для ГИА;
- комплект экзаменационных билетов, утверждённых установленным порядком;
- форма протокола заседания ГЭК по приёму государственного экзамена;
- списки обучающихся с итогами освоения выпускниками образовательной программы (средний балл, информация о возможности получения диплома с отличием), в количестве экземпляров по числу членов ГЭК;
- зачётные книжки обучающихся;
- чистые листы бумаги формата А4 с печатью факультета (для обучающихся при подготовке ответа).

4.4.4. Итоговый междисциплинарный государственный экзамен проводится по единому комплекту экзаменационных билетов или контрольных аттестационных заданий или тестовых заданий, в устной форме.

4.4.5 На подготовку к экзамену отводится одна неделя, в течение которой кафедра проводит необходимые консультации. На консультациях обучающимся разъясняют принципы и порядок проведения экзамена, критерии оценки ответов на вопросы, а также дают ответы по существу на все вопросы, возникшие при подготовке.

4.4.6. Экзамен проходит при условии присутствия на экзамене не менее **двух третей состава** государственной экзаменационной комиссии, утверждённого приказом ректора.

4.4.7. Устная форма проведения экзамена предполагает выступление выпускника перед экзаменационной комиссией на междисциплинарном экзамене – в течение 15...20 минут (время на подготовку – до 60 минут). Выступление должно сопровождаться иллюстрациями, выполненными в виде эскизов на бумаге или с помощью меланадоске, или на дисплее ПЭВМ.

Члены экзаменационной комиссии задают вопросы после окончания выступления выпускника.

Результаты государственных экзаменов, проводимых в устной форме, объявляются в день их проведения.

4.4.8. Обсуждение и окончательное оценивание ответов ГЭК проводит на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, определяя итоговую оценку в соответствии с критериями. Критерии оценки государственного экзамена находятся в фонде оценочных средств для ГИА по направлению подготовки выпускников 43.04.01 «Сервис».

4.4.9. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

4.4.10. Во время проведения экзамена и на закрытом заседании экзаменационной комиссии секретарь ведет протокол, который подписывают председатель и секретарь ГЭК.

В соответствии с протоколом каждый ответ на вопрос оценивается по балльной системе. Результаты государственного экзамена, в соответствии с протоколами работы ГЭК, оформляются в виде экзаменационной ведомости и передаются в деканат.

4.4.11. Пересдача государственного экзамена с целью повышения положительной оценки **не допускается**.

4.3.12. Выпускник, не прошедший государственный экзамен по уважительной причине, **допускается** к защите ВКР.

4.4.13. Обучающиеся, не сдавшие государственный экзамен, или не явившиеся на экзамен без уважительной причины, отчисляются из Университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

4.4.14. По результатам государственного экзамена обучающийся имеет право апелляции.

5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Формы выпускных квалификационных работ

Выпускные квалификационные работы выполняются в форме магистерских работ, соответствующей квалификации (степени) «магистр».

5.2. Сроки выполнения и защиты ВКР

ВКР в соответствии с учебным планом выполняется на 2 году (для очной формы обучения) и на 3 году (для заочной формы обучения) в течение 2 недель.

5.3. Структура выпускных квалифицированных работ

В состав ВКР входят графическая часть и расчетно-пояснительная записка. ВКР представляет собой совокупность элементов научной исследовательской работы, технического предложения, эскизного и технических проектов и включает этапы выполнения работ различных стадий разработки.

Требования к оформлению ВКР (минимум):

1. Текст ВКР набирают на компьютере в текстовом редакторе MS Word.
2. Печатают на одной стороне белого стандартного листа формата А4.
3. Размер полей: верхнее – 2 см., нижнее – 2 см., левое – 3 см., правое – 1,5 см.
4. Шрифт – Times New Roman.
5. Кегль (размер шрифта): основного текста – 14; сносок – 12; в таблицах и рисунках – 11 или 12 (в зависимости от наполняемости); в формулах – 14.

6. Межстрочный интервал—полуторный.
7. Выравнивание текста—по ширине.
8. Нумерация страниц—по центру в нижнем поле.
9. В титульном листе название темы работы набирается в кегле 16.

Структура выпускных квалификационных работ состоит из следующих разделов:

Дипломная работа

Титульный лист

Содержание отражает окончательный вариант плана ВКР и включает развёрнутый перечень разделов, подразделов и подпунктов, включённых в ВКР с указанием их номеров в тексте, а также введения, заключения, списка литературы и приложений.

Введение

- объект предмет исследования (объект-организация, предмет содержится в теме);
- формулирование цели ВКР, которая должна быть ясной, лаконичной (не более 1-2 предложений) и включать все ключевые слова (все) темы ВКР (т.к. цель коррелируется с темой ВКР);
- формулирование задач, которые раскрывают цель ВКР, конкретизируют ее и связаны с анализом разделов работы (формируется не более 3-4 задач);

Цель задачи ВКР должны раскрывать основные пути решения проблемы, заявленной в теме работы.

Введение не должно содержать таблиц и рисунков.

Введение

1 Разработка и обоснование концепции (стратегии развития) гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма)

2 Организационно-технологическая часть

2.1 Разработка сервисного (гостиничного или туристского) продукта

2.2 Проектирование функциональных подразделений проектируемого предприятия индустрии туризма (гостеприимства), ресурсного и кадрового обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства).

2.3 Организация деятельности службы питания

3 Разработка системы управления качеством

4. Организация процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма).

5. Оценка экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма).

Заключение должно содержать авторскую оценку обучающимся работы с точки зрения:

- достижения цели работы и решения поставленных в ней задач;
- обобщенное изложение рассмотренных в работе проблем (возможно по разделам);
- информацию о практической значимости работы;
- обобщённые данные о результатах расчётов экономической эффективности предлагаемых мероприятий;
- направления дальнейшего продолжения исследований данной темы и ее важность для предприятия.

Список использованных источников включает в себя все источники, использованные в работе, на которые делались ссылки по ходу исследования (нормативно-правовые акты, специальная научная и учебная литература, периодика, информационные ресурсы и др.).

Список использованных источников организуется и оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Приложения (если они есть) помещаются в конце работы после списка литературы в той последовательности, в которой они упоминаются в тексте.

- Схема территории застройки
- График работы персонала
- Схема организации департаментов, служб, подразделений

- Схема контроля рисков по системе ХАССП
- Схема документооборота.

Обязательным требованием при формировании приложений является: наличие их в содержании работы;

- ссылки(по тексту) на все приложения, имеющиеся в работе;
- анализ всех приложений в тексте работы по мере их упоминания или ссылок на них.

Графическая часть выпускной работы составляет не менее 12 слайдов

В графической части должны быть отражены все разделы и подразделы расчётно-пояснительной записки в соответствии со структурой работы.

Перечень слайдов, которые необходимо представить в выпускной квалификационной работе:

1. Обоснование месторасположения изучаемого или проектируемого предприятия
2. Характеристика целевой группы потребителей сервисного продукта
- 3 Описание бизнес идеи.
- 4 Характеристика сервисного (гостиничного или туристского) продукта
5. Характеристика ресурсного обеспечения бизнес-идеи
7. Характеристика организационно-управленческой структуры предприятия.
8. Характеристика команды проекта.
9. Организация деятельности службы питания или организация питания
10. Система управления качеством
11. Организация процесса продвижения продукции и услуг
12. Оценка экономической эффективности

5.4. Объем ВКР

Объем ВКР: графическая часть не менее 12 слайдов, расчётно-пояснительная записка – 0-80 страниц машинописного текста в формате А4.

Цифровые, табличные и прочие иллюстративные материалы могут быть вынесены в приложения.

Чертежи распечатываются в формате А4 и прикрепляются к ВКР в виде приложения.

5.5. Организация выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

5.5.1. Тематика ВКР разрабатывается сотрудниками выпускающей кафедры, и утверждается заведующим кафедрой.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и организации производства.

5.5.2. Выпускная квалификационная работа выпускника выполняется по тематике, согласованной с руководителем и представленной выпускающей кафедрой на утверждение приказом по вузу. ВКР может носить также научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Выпускник может предложить для ВКР свою тему обоснованием целесообразности ее выполнения. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих ВКР совместно), на имя председателя УМК (заведующего выпускающей кафедрой), решением заседания МК предложенная тема ВКР утверждается или нет.

5.5.3. Для работы над ВКР выпускнику предоставляется рабочее место, необходимое оборудование и технические средства на кафедре, или в научных, научно-производственных и других организациях, с которыми было связано выполнение ВКР обучающимся.

5.5.4. Приказом ректора ВГУИТ, проект которого готовит заведующий выпускающей кафедрой), из числа профессоров и доцентов назначается руководитель ВКР и утверждается тема ВКР обучающегося.

В случае необходимости кафедра приглашает консультантов по отдельным разделам работы из числа преподавателей и научных сотрудников других кафедр вуза, других высших учебных заведений, а также специалистов и научных сотрудников других учреждений и

организаций. Если консультант работает в другой организации, то его утверждают приказом ректора, проект которого готовит заведующий кафедрой

Консультанты выдают конкретное задание по порученному им разделу ВКР и доводят до сведения обучающихся расписание своих консультаций.

На заключительном этапе выполнения работы консультанты проверяют соответствующий раздел ВКР и ставят на титульном листе свою подпись.

5.5.5. Функции руководителя ВКР:

5.5.5.1. В обязанности руководителя ВКР входит:

- составление совместно с обучающимся задания на выполнение ВКР и календарного графика его выполнения;
- согласование темы и задания на выполнение ВКР с выпускающей кафедрой;
- выдача исходных рекомендаций обучающемуся по проблемам ВКР, по литературным источникам, справочными другим материалам;
- проведение систематических консультаций согласно составленному расписанию;
- систематический контроль за выполнением, обучающимся календарного графика выполнения ВКР;
- оперативное принятие организационных решений в случае неблагоприятного хода выполнения ВКР;
- оценка качества и глубины разработки отдельных разделов ВКР;
- проверка законченной и сброшюрованной (в твердом переплете) выпускной работы, визирование ее частей: пояснительной записки, чертежей, демонстрационного графического материала;

- составление отзыва на ВКР.

5.5.5.2. В отзыве на ВКР руководитель отмечает:

- объем выполненной работы;
- соответствие разработанного материала исходному заданию на выполнение ВКР;
- проявленная обучающимся инициатива и самостоятельность;
- объем и степень использования научно-технических, нормативных, патентных и других источников информации по теме ВКР;
- **уровни сформированности компетенций;**
- качество выполненной работы, ее положительные и отрицательные стороны, практическая ценность.

В заключение дается общая оценка всей проделанной обучающимся работы (по системе "отлично - хорошо - удовлетворительно - неудовлетворительно") и отмечается возможность допуска к открытой защите ВКР в ГЭК.

В конце отзыва руководитель ставит свою подпись и разборчиво Фамилию, И.О., должность, место основной работы, учёную степень, учёное звание, если таковые имеются.

Отзывы руководителей на ВКР, выполненные вне ВГУИТ, обязательно заверяются печатью по месту основной работы руководителя.

5.7.6. Функции секретаря ГЭК

Секретарь ГЭК назначается из числа ведущих преподавателей. В обязанности секретаря ГЭК входят:

- обсуждение и согласование тем выпускных квалификационных работ (ВКР), в том числе и на стадиях "сквозного" проектирования, когда тематика курсовых проектов та или иначе связана с темой будущей ВКР и может входить в полном объёме или частично в его состав;
- назначение руководителей ВКР;
- представление проекта приказа для утверждения тем ВКР на заседании кафедры;
- организация дополнительных консультаций, лекций, бесед по отдельным разделам ВКР, поддержание контактов с выпускниками и их руководителями в период выполнения ВКР;
- систематический контроль за ходом выполнения ВКР и отчётом о выполнении в заседаниях кафедры;
- решение нестандартных организационных вопросов, возникающих по ходу выполнения ВКР;
- проверка установленных графиком сроков готовых ВКР на соответствие их требованиям

ормативных документов;

- решение вопроса о вынесении той или иной ВКР на предварительную защиту и назначении состава комиссии из числа сотрудников кафедры;

- предоставление документов в апелляционную комиссию.

5.5.7. Права и обязанности обучающегося, выполняющего ВКР

5.5.7.1. **Выпускник имеет право:**

- выбрать тему ВКР;
- предложить свою тему ВКР с необходимыми обоснованием целесообразности ее разработки;
- на частичную коррекцию или полное изменение названия и содержания ВКР в течение согласованного срока со дня выдачи задания;
- на консультацию по основным разделам ВКР со стороны квалифицированных специалистов;
- получить бесплатно только образовательные услуги, которые регламентированы уставом ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;
- заявить на время проведения защиты силами преподавателей и специалистов выпускающей кафедры;
- принять к защите ВКР по уважительной причине, в праве которой в течение месяца после завершения ГИА;
- по результатам защиты ВКР подать на апелляцию.

5.5.7.2. **Выпускник обязан:**

- своевременно получить и принять к исполнению задание на выполнение ВКР;
- периодически отчитываться о ходе выполнения ВКР по плану, согласованному с руководителем;
- представить в сроки, оговоренные образовательным подразделением (кафедрой), полностью выполненную и оформленную ВКР для решения вопроса о назначении рецензента и даты защиты;
- представить ВКР в сроки, оговоренные образовательным подразделением (кафедрой), руководителю для проверки системой «Антиплагиат» для получения результата на отсутствие в ВКР заимствованного материала;
- явиться на защиту с готовой ВКР в экзаменационную комиссию в сроки по графику ее работы.
- подготовить презентацию ВКР, так как защита ВКР осуществляется с использованием мультимедийного проектора по презентации, в которой приводится основное содержание работы, чертежи и другой иллюстрационный материал. Распечатанные слайды презентации готовятся обучающимися и предоставляются в виде раздаточного материала каждому члену ГЭК.

5.5.7.3. Обучающийся, выполнивший ВКР, является единственным автором выпускной работы и несет **ответственность** в полном объеме за правильность принятых решений, выводов, заключений и оформления.

5.5.8. Завершённая выпускная работа представляется обучающимся на кафедру за неделю до назначенного срока защиты.

5.5.9. ВКР, подписанная обучающимся консультантами, представляется выпускником руководителю для проверки системой «Антиплагиат» для получения результата на отсутствие в ВКР заимствованного материала в соответствии с регламентом ПВГУИТ 2.4.15-2015

Положение об обеспечении самостоятельного выполнения письменных работ, обучающихся ВГУИТ на основе системы «Антиплагиат».

5.5.10. После проверки окончательного варианта работы, руководитель подписывает и оформляет письменный отзыв.

При представлении текста ВКР руководителю, обучающемуся необходимо предоставить письменное согласие на размещение ВКР в ЭБНБ ВГУИТ в открытом доступе.

Руководитель представляет работу и отзыв заведующему кафедрой, который решает вопрос о допуске обучающегося к защите (подписывает титульный лист ВКР).

Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить выпускника к защите выпускной работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя.

5.5.11. По окончании работы над ВКР обучающийся проходит процедуру предварительной защиты (по просьбе выпускника или по решению заседания кафедры).

5.5.12. **Рецензирование ВКР** (обязательно для выпускников по программам магистратуры). Для анализа работы комиссия назначает рецензента (рецензентов, если ВКР имеет междисциплинарный характер).

По итогам рассмотрения выпускной работы рецензент представляет в комиссию письменный отзыв (рецензию).

5.5.13. Секретарь ГЭК обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до защиты ВКР.

5.5.14. В ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты представляются следующие документы:

- сброшюрованная ВКР, включающая пояснительную записку и демонстрационный материал после подписания заведующим кафедрой на титульном листе пояснительной записки;
- письменный отзыв руководителя (отзыв не подшивается в ВКР);
- письменный отзыв рецензента (рецензентов) при его наличии (рецензия не подшивается в ВКР и необходима для магистранта);
- заявление обучающегося об ознакомлении с фактом проверки работы системой «Антиплагиат», результатами экспертизы и о возможных санкциях при обнаружении плагиата (заявление обучающегося крепится за титульным листом ВКР);
- портфолио с материалами, подтверждающими формирование компетенций в процессе обучения
- результаты проверки на объем заимствований (результаты не подшиваются в ВКР);
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

5.5.15. Защита выпускной работы осуществляется в форме авторского доклада. Защита завершается презентацией портфолио выпускника.

5.5.16. **В течение 10 рабочих дней** после защиты ВКР выпускником, руководитель ВКР размещает текст выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной системе Университета (автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро», модуль «Квалификационные работы»), за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну.

5.6. Рекомендации по проведению защиты ВКР

5.6.1. Защита выпускной квалификационной работы проводится по месту нахождения ВГУ ИТ.

5.6.2. К защите ВКР допускаются обучающиеся, выполнившие все требования учебного плана и программ производственной практики, сформировавшие свое портфолио.

5.6.3. Расписание работы ГЭК, согласованное с председателем комиссии и утвержденное приказом ректора по университету, доводится до общего сведения за 30 календарных дней до даты начала ГИА.

5.6.4. Для обеспечения работы ГЭК по защите ВКР, заведующий выпускающей кафедрой, совместно с секретарем ГЭК, готовит следующие документы:

- копия приказа об утверждении председателя;
- копия приказа об утверждении состава ГЭК;
- копия приказа о допуске обучающихся к ГИА;
- копия приказа об утверждении тем и руководителей ВКР;
- копия приказа об утверждении консультантов ВКР из других организаций;
- копия приказа об утверждении расписания проведения защиты ВКР;
- копия приказа об утверждении рецензентов ВКР для программ и магистратуры;

- программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки;
- протоколы для заседаний ГЭК по защите ВКР;
- полный комплект документов, приведенный в п. 5.7.14.

5.6.4. Защита выпускной работы проводится на заседании ГЭК с участием не менее двух третей утвержденного состава комиссии.

5.6.6. Защита работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии, осуществляется в форме авторского доклада, на который отводится для программы магистратуры не более 20 минут и участия в дискуссии.

5.6.7. Результаты защиты ВКР оформляются протоколом на каждого выпускника.

5.6.8. При определении оценки выпускной работы принимается во внимание уровень сформированности компетенций выпускников. Критерии оценки выполнения и защиты ВКР приведены в п. 3.2 Фонда оценочных материалов для ГИА.

5.6.9. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.6.10. Решения ГЭК о присвоении квалификации (степени) выпускнику принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. В случае равенства голосов "за" и "против" председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.

Протокол заседания комиссии подписывается председателем ГЭК и секретарём комиссии.

5.6.11. Результаты защиты доводятся до обучающегося сразу после закрытого заседания ГЭК. При положительной оценке работы и защиты Председатель ГЭК объявляет о присвоении выпускнику квалификации (степени) **«магистр»**.

5.6.12. Решение ГЭК оформляется сводным протоколом **в двух экземплярах** за каждый день работы ГЭК, один из которых передаётся в УМУ, второй - в первый отдел для оформления дипломов.

Сводный протокол заседания комиссии подписывается председателем ГЭК и секретарём комиссии.

5.6.13. Выпускник, не представивший выпускную квалификационную работу в установленные сроки, или не защитивший ВКР, или не явившийся на защиту ВКР без уважительной причины, отчисляется из Университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Он может повторно сдать ГИА не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся. Обучающийся может повторно пройти ГИА не более двух раз. Заявление для восстановления и прохождения ГИА подаётся не позднее чем за месяц до календарного срока начала обзорных лекций к государственному экзамену, закреплённого рабочими учебными планами по специальности (направлению подготовки) на текущий учебный год.

5.6.14. Выпускник, не прошедший защиты ВКР в связи с неявкой на него по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия), вправе пройти её в течение 6 месяцев после завершения ГИА. Для этого он должен подать заявление в деканат в течение трёх дней после окончания срока уважительной причины.

5.6.15. Председатель комиссии и совместно секретарём оформляют отчёт о проведённой защите выпускных квалификационных работ, который утверждается на заседании кафедры.

5.6.16. Результаты сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы записываются в приложение к диплому отдельно.

5.6.17. По результатам защиты ВКР обучающийся имеет **право на апелляцию**

6. Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации включают в себя:

перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкало оценивания ;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программ.

7. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) ГИА проводится ВГУИТ с учётом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

7.2. Все решения, принятые университетом по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

7.3. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем **за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации** подаёт письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в университете).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1 По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет **праволично** подать в апелляционную комиссию в письменном виде апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания, **не позднее следующего рабочего дня** после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

8.2 Апелляция рассматривается **не позднее двух рабочих дней** со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии.

8.3 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей от числа членов апелляционной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший заявление на апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

8.4 Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения государственной итоговой аттестации, в апелляционную комиссию секретарь ГЭК предоставляет протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, экзаменационные листы обучающегося (для рассмотрения апелляции по государственному экзамену) или выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензии (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

8.5 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов и оформляется протоколом. При равном числе голосов председатель апелляционной

комиссии обладает правом решающего голоса. Передача протокола апелляционной комиссии в ГЭК **не позднее следующего рабочего дня после заседания комиссии.**

8.6 Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии, подписанное ее председателем, доводится до сведения, подавшего заявление на апелляцию обучающегося (подпись) **не позднее трех рабочих дней** со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.7 Апелляция на повторное проведение государственного

9. Порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации

9.1. Повторное проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в следующих случаях:

- отсутствует портфолио обучающегося;
- не сдан государственный экзамен;
- неявка на экзамен без уважительной причины;
- непредставлена выпускная квалификационная работа в установленные сроки;
- не защищена ВКР;
- неявка на защиту ВКР без уважительной причины;
- неявка на экзамен по уважительной причине;
- неявка на защиту ВКР по уважительной причине;
- при удовлетворении апелляции.

9.2. Обучающийся, получивший оценку «неудовлетворительно» на государственном экзамене, или не представивший выпускную квалификационную работу в установленные сроки, или не защитивший ВКР, или не явившийся на экзамен или на защиту ВКР без уважительной причины, может повторно сдать этот экзамен или защитить ВКР, **не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся**, в следующем порядке:

- лицо, претендующее на повторную сдачу государственного экзамена и (или) защиту ВКР, подаёт заявление на имя ректора с просьбой о восстановлении на период времени, предусмотренный учебным графиком для ГИА, с целью прохождения итоговых государственных испытаний;
- заявление подаётся **не позднее чем за месяц** до календарного срока начала обзорных лекций к государственному экзамену, закреплённого рабочими учебными планами по специальности (направлению подготовки) на текущий учебный год или **не позднее чем за месяц** до начала выполнения ВКР;
- заявление, завизированное заведующим выпускающей кафедрой и деканом факультета, для подготовки приказа представляется в учебно-методическое управление Университета;
- проект приказа передаётся для утверждения ректору (проректору учебной работе);
- лицо, претендующее на повторную сдачу государственного экзамена и (или) защиту ВКР, считается восстановленным после выхода приказа по вузу;
- восстановившийся приобретает права и обязанности обучающегося, выполняющего выпускную квалификационную работу и готовившегося к сдаче государственного экзамена;
- при повторном прохождении ГИА по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема ВКР.

9.3 При неявке на экзамен и (или) на защиту ВКР **по уважительной причине** прохождение ГИА осуществляется в следующем порядке:

9.3.1 Обучающиеся, не прошедшие государственный экзамен или не прошедшие защиты ВКР в связи с неявкой по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов, погодные условия), вправе пройти её **в течение 6 месяцев** после завершения ГИА;

9.3.2 Продление сроков прохождения ГИА осуществляется приказом ректора университета на основании **личного заявления** обучающегося на имя декана факультета,

раскрывающего причину переноса сроков, с приложением подтверждающих документов. Заявление должно быть представлено **в течение трёх дней** после окончания срока уважительной причины и завизировано заведующим выпускающей кафедрой и деканом факультета. На его основании заведующий выпускающей кафедрой готовит проект приказа о продлении сроков прохождения ГИА, который утверждается ректором Университета.

9.3.3 Дополнительные заседания соответствующих экзаменационных комиссий организуются деканом в сроки, установленные приказом ректора (не считая июля и августа).

При удовлетворении апелляции повторное прохождение ГИА осуществляется в следующем порядке:

- протокол о рассмотрении апелляции **не позднее следующего рабочего дня** передаётся в ГЭК для реализации решения комиссии;
- результат проведения ГИА подлежит аннулированию;
- решение апелляционной комиссии, оформленное протоколом и подписанное председателем, доводится до сведения обучающегося (под роспись), подавшего апелляцию, **в течение трёх рабочих дней со дня заседания** апелляционной комиссии;
- решением ГЭК, **в течение двух календарных дней** после получения протокола апелляционной комиссии, устанавливаются дополнительные сроки для повторного государственного испытания, но **не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии с ФГОСВО**;
- срок повторного государственного испытания доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, совместно с решением апелляционной комиссии;
- повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии;
- апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Состав оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника по указанной образовательной программе высшего образования (далее – ОП ВО) проводится в форме государственных аттестационных испытаний следующих видов (указать в соответствии с учебным планом):

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы (ВКР);
- презентация портфолио.

Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкалы оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования

В результате освоения ОПВО у выпускника должны быть сформированы:

- универсальные компетенции (УК):

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД1 _{УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		ИД2 _{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, вырабатывает стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику
		ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1 _{УК-3} – Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели
		ИД2 _{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений, урегулирует разногласия с учетом предвидения

		результатов личных и коллективных действий
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД1 _{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических и профессиональных текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
		ИД2 _{УК-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД1 _{УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
		ИД2 _{УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности
		ИД2 _{УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	ИД-1 _{ОПК-1} Разрабатывает концепции организаций сферы гостеприимства, туризма и общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-1} Применяет программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса	ИД-1 _{ОПК-2} Разрабатывает стратегическое управление деятельностью организаций туризма
		ИД-2 _{ОПК-2} Разрабатывает стратегическое управление деятельностью предприятий гостеприимства
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере	ИД-1 _{ОПК-3} Разрабатывает стандарты качества услуг в индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-3} Разрабатывает системы управления качеством услуг в профессиональной сфере
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в	ИД-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые программы для предприятий индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-4} Способен проводить маркетинговые

	деятельность организаций в сфере сервиса	исследования в сфере туризма и гостеприимства
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИД-1 _{ОПК-5} Способен обосновывать выбор, приоритетных направлений деятельности в индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-5} Разрабатывает экономические стратегии, умеет оценивать эффективность принятых управленческих решений
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-6} Применяет методы научно-прикладных исследований в индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-6} Применяет компьютерные технологии в научно-прикладных исследованиях в индустрии туризма и гостеприимства
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИД-1 _{ОПК-7} Способен выстраивать эффективное взаимодействие при подготовке кадров для индустрии туризма и гостеприимства
		ИД-2 _{ОПК-7} Способен бесконфликтно взаимодействовать при решении профессиональных задач подготовки кадров для индустрии туризма и гостеприимства

- профессиональные компетенции (ПКв):

Область ПД	Типы задач ПД	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	ПКв-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства;	ИД-1 _{ПКв-1} Способен разрабатывать организационно-управленческую структуру предприятий индустрии туризма и гостеприимства
			ИД-2 _{ПКв-1} Осуществляет диагностику контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии туризма и гостеприимства
	Проектный	ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-1 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в туризме
			ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства
	Технологический	ПКв-3 Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества	ИД-1 _{ПКв-3} Осуществляет подбор и параметры эксплуатации оборудования и технических средств для индустрии туризма и гостеприимства

		технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-2 _{ПКв-3} Осуществляет контроль качества технологических процессов при применении оборудования и технических средств для индустрии туризма и гостеприимства
	Научно-исследовательский	ПКв-4 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития предприятий профессиональной сферы, внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере	ИД-1 _{ПКв-4} Способен организовывать деятельность по повышению эффективности процессов сервиса и осуществлять выбор стратегии развития предприятий профессиональной сферы
		ПКв-5 Способен организовывать профессиональное обучение, повышение квалификации на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства	ИД-2 _{ПКв-4} Способен внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере
			ИД-1 _{ПКв-5} Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, технологиями клиентурных отношений на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства
			ИД-2 _{ПКв} Организует процесс самообразования и самообучения, позволяющий осуществлять профессиональную деятельность

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

3.1 Государственный экзамен

Уровни оценивания	Описание показателей и критериев оценивания	
	Критерии оценки знаний (собеседование) по вопросам, соответствующим п.4	Критерии оценки умений и практических навыков (решение кейс-задач), по заданиям соответствующим п.4
1	2	3
Повышенный уровень - оценка «отлично»	<p>1. полностью раскрыто содержание материала билета;</p> <p>2. материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, с точной терминологией;</p> <p>3. показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</p> <p>4. продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</p> <p>5. ответ прозвучал самостоятельно, без подсказки вопросов;</p> <p>6. допущены одна-две неточности при освещении второст</p>	<p>при правильном численном ответе, полученном на основании решения по правильной расчетной схеме и корректно записанным расчетным формулам</p>

	епенныхвопросов,которыеисправляю тятсяпозамечанию.	
Повышен ныйурове нь — оценка «хорошо »	ответудовлетворяетв основномтребо ваниямна оценку«5»,ноприэтомимеетнедостат ки: 1.визложениидопущенынебольшиеп робелы, неисказившийсодержаниеответа; 2.допущеныодин– дванедочетаприосвещении основного содержанияответа,исправ ленныепо замечаниюэкзаменатора; 3.допущеныошибкаилиболеедвухнед очетов приосвещенииивторостепенныхвопро сов,которыелегкоисправляютсяпоза мечаниюэкзаменатора.	приправильновыбраннойсхемерешениязадачи,правильнозаписа нныхрасчётныхформулах,нопринеполучении правильногочислен ногорешенияврезультате допущенных численныхошибокврасчётах
Базовый уровень —оценка «удовлет воритель но»	1. неполно или непоследовательно раскрытосодержание материала, но показано общее пониманиевопросаипродемонстриро ваныдостаточные умения дляусвоенногоматериала; 2. имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовани и терминологии, исправленные посленаводящихвопро сов; 3. при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, обуча ющийся не может применить теорию в новой ситуации.	при отсутствии правильного численного ответа,но при правильно выбранной схеме ее решенияи расчётных формулах, в которых, однако, имеются ошибки, не имеющие принципиального значения
Недостат очный уровень — оценка «неудовл етворите льно»	1. нераскрыто основное содержание учебного материала; 2. обнаружено незнание или непоним ание большей или наиболее важной части учебного материала; 3. допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены посленаводящихвопросо в. 4. несформированы компетенции, ум ения и навыки.	выставляется при отсутствии ответа на вопросы или полностью неправильном решении

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

3.2 Презентация портфолио

Критерии оценки уровня сформированности универсальных
компетенций по материалам портфолио

Критерий оценки	«Отлично» Повышенный уровень	«Хорошо» Повышенный уровень	«Удовлетворительно» Базовый уровень	«Не удовлетворительно» Недостаточный уровень
--------------------	---------------------------------	--------------------------------	--	---

способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3)	Студент принимал участие в общественных мероприятиях на уровне группы, факультета, ВУЗа, города, области, России, представил подтверждающие документы (сертификаты, выписки из приказов, благодарственные письма, грамоты)	Студент принимал участие в общественных мероприятиях на уровне группы, факультета, ВУЗа, представил подтверждающие документы (сертификаты, выписки из приказов, благодарственные письма, грамоты)	Студент принимал участие в общественных мероприятиях на уровне группы, факультета, представил подтверждающие документы (грамоты, благодарственные письма, выписки из приказов)	Студент не принимал участие в общественных мероприятиях, не представил подтверждающие документы (сертификаты, выписки из приказов, благодарственные письма, грамоты)
способен определять и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6)	Студент представил материалы, подтверждающие процесс саморазвития и самореализации: свидетельство о прохождении курсов дополнительного образования, дипломы победителя конкурсов, соревнований, выставок, доклады на конференциях различного уровня тематики.	Студент представил материалы, подтверждающие процесс саморазвития и самореализации: свидетельство о прохождении курсов дополнительного образования, сертификаты участника в конкурсах, соревнованиях, выставках, доклады на конференциях различного уровня тематики.	Студент представил материалы, подтверждающие процесс саморазвития и самореализации: одно свидетельство о прохождении курса дополнительного образования, сертификат участника конкурса или соревнования или выставки или доклад на конференции.	Студент не представил материалы, подтверждающие процесс саморазвития и самореализации.

3.3 Выпускная квалификационная работа

Критерии оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) и ее защиты Качество и уровень выполнения ВКР

Критерии	Предмет оценивания	Уровни оценивания и описание показателей			
		Недостаточный уровень – «неудовлетворительно»	Базовый уровень – «удовлетворительно»	Повышенный уровень – «хорошо»	Повышенный уровень – «отлично»
1	2	3	4	5	6
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Подраздел 1.1 Характеристика месторасположения изучаемого или проектируемого предприятия, научный анализ ресурсного	Не приведена характеристика месторасположения изучаемого или проектируемого предприятия, не проведен фрагментарный научный анализ ресурсного потенциала с учетом этнических и исторических факторов, современного состояния, проблем и перспектив развития отрасли	Приведена характеристика месторасположения изучаемого или проектируемого предприятия, представлены элементы научного анализа ресурсного потенциала с учетом этнических и исторических факторов, современного состояния, проблем и перспектив развития отрасли	Приведена подробная характеристика месторасположения изучаемого или проектируемого предприятия, проведен научный анализ ресурсного потенциала с учетом этнических и исторических факторов, современного состояния, проблем и перспектив развития отрасли	Приведена подробная, научно-обоснованная характеристика месторасположения изучаемого или проектируемого предприятия, проведен всесторонний научный анализ ресурсного потенциала с учетом этнических и исторических факторов, современного состояния, проблем и перспектив развития отрасли

	потенциала с учетом этнических и исторических факторов, современного состояния, проблем и перспектив развития отрасли				
Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2)	<p>аздел 1 Разработка и обоснование концепции (стратегии и развития) гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма)</p> <p>одраздел 2.1 Разработка сервисного (гостиничного или туристского) продукта с обоснованием выбора способа решения проблемы</p> <p>Раздел 6 Оценка экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма)</p>	<p>Студент анализирует конкурентную среду, обосновывает и разрабатывает проект концепции предприятия, определяет целевую группу потребителей услуг с учетом отдельных факторов</p> <p>Студент не делает отдельные выводы об эффективности проекта на основе оценки экономических показателей реализации проекта</p>	<p>Студент анализирует конкурентную среду, обосновывает и разрабатывает отдельные элементы проекта концепции предприятия, в основном определяет целевую группу потребителей услуг.</p> <p>Студент делает основные выводы об эффективности проекта на основе оценки экономических показателей реализации проекта допустив некоторые неточности</p>	<p>Студент анализирует основные элементы конкурентной среды, обосновывает и разрабатывает основные пункты проекта концепции предприятия, определяет целевую группу потребителей услуг.</p> <p>Студент делает основные выводы об эффективности проекта на основе оценки экономических показателей реализации проекта допустив не более двух ошибок</p>	<p>Студент анализирует конкурентную среду, обосновывает и разрабатывает все пункты проекта концепции предприятия, определяет целевую группу потребителей услуг.</p> <p>Студент делает выводы об эффективности проекта на основе оценки экономических показателей реализации проекта не допуская ошибок</p>
УК-5. Способен анализ	Подраздел 1.2 Характеристика целевой группы	Представлена характеристика целевой группы потребителей сервисного продукта, анализ конкурентов с учетом этнических и	Представлена характеристика целевой группы потребителей сервисного продукта, представлены элементы анализа конкурентов с	Представлена подробная характеристика целевой группы потребителей сервисного продукта, проведен анализ конкурентов с учетом	Представлена всесторонняя характеристика целевой группы потребителей сервисного продукта, проведен подробный

ировать и учитывать особенности культурного взаимодействия	потребителей сервисного продукта, анализ конкурентов с учетом этнических и исторических факторов	исторических факторов	учетом отдельных этнических и исторических факторов	этнических и исторических факторов	анализ конкурентов с учетом множества этнических и исторических факторов
ОПК -1. Списание при менять техноло гичес кие нов аци и и совр еме нно предприя е програм мно е обе спеч ени е в сфе ре серви са	Раздел 1.3 Характеристика и описание бизнес идеи Раздел 2.2 Проектирование функциональных подразделений проектируемого предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных Раздел 5 Оценка экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма)	Студент неправильно разработали не обосновал концепцию предприятия, не предложил стратегию его развития. Студент не владеет методами экономических исследований, оценивает экономическую эффективность конкурентоспособности предприятия питания, допустив множественные ошибки	Студент в основном разработали обосновал концепцию предприятия, предложил стратегию его развития, в работе имеются ошибки, не имеющие принципиального значения. Студент владеет методами экономических исследований, оценивает экономическую эффективность конкурентоспособности предприятия питания, допустив более 2 ошибок	Студент обосновал и разработал бизнес-идею и концепцию предприятия его развития, допустил разработку и обосновании некоторые неточности. Студент владеет методами экономических исследований, оценивает экономическую эффективность конкурентоспособности предприятия питания, допустив не более 2 ошибок	Студент на основании научного анализа обосновал и разработал бизнес-идею и концепцию предприятия, предложил стратегию его развития. Студент свободно владеет методами экономических исследований, оценивает показатели экономической эффективности и конкурентоспособности предприятия питания, не допуская ошибок
ОПК -2.	Раздел 1.3 Характер	Студент не представил в форме бизнес-идеи план	Студент представил в форме бизнес-идеи план	Студент представил в форме бизнес-идеи план	Студент представил в форме бизнес-идеи план

Способен осуществлять стратегическое управление организацией в сфере сервиса	еристика и описание бизнес идеи	стратегического развития предприятия индустрии туризма и гостеприимства	стратегического развития предприятия индустрии туризма и гостеприимства с учетом отдельных факторов внешней и внутренней среды предприятия	стратегического развития предприятия индустрии туризма и гостеприимства с учетом достаточного перечня факторов внешней и внутренней среды предприятия	стратегического развития предприятия индустрии туризма и гостеприимства с учетом широкого перечня факторов внешней и внутренней среды предприятия
ОПК -3. Способен разработать и внедрять системы управления качества услуг в избранной профессиональной сфере	Раздел 2.3. Характеристика ресурсного обеспечения (гостеприимства) Не разработал систему управления качеством реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Раздел 3 Разработка системы управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства)	Студент не представил характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Не разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства)	Студент представил характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства) с учетом отдельных параметров и критериев	Студент представил подробную характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства) с учетом основных параметров и критериев	Студент представил исчерпывающую характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства) с учетом множества параметров и критериев
ОПК -4. Способен разработать и внедрять маркетинговые стратегии и прог	Раздел 4. Организация процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), неразработал маркетинговую стратегию и программу	Студент не представил схему организации процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), неразработал маркетинговую стратегию и программу	Студент представил элементы организации процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), разработал элементы маркетинговой стратегии и программу	Студент представил схему организации процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), разработал маркетинговую стратегию и программу	Студент представил подробную схему организации процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), разработал маркетинговую стратегию и программу

раммы в деятельности организаций в сфере сервиса					
<p>ОПК-5. Способность обобщать, анализировать, разрабатывать и внедрять экономическую стратегию предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</p>	<p>Раздел 5. Оценка экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма) представил предприятие (предприятия сферы туризма)</p>	<p>Студент не произвел оценку экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), не представил экономические расчеты</p>	<p>Студент произвел оценку экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), представил экономические расчеты и показатели с учетом отдельных решений стратегии предприятия</p>	<p>Студент произвел оценку экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), представил экономические расчеты с учетом основных разработанных решений и стратегии развития предприятия</p>	<p>Студент произвел оценку экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), представил экономические расчеты с учетом разработанных управленческих решений, разработанной стратегии развития предприятия</p>
<p>ОПК-6. Способность планировать и принимать подходы, методы и технологии науч</p>	<p>Раздел 2.1 Разработка сервисного или туристского продукта с обоснованием выбора решения проблемы Раздел 2.2 Проектирование</p>	<p>Студент не разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт, не обосновал выбор решения, и проектирования функциональных подразделений предприятия, не применил методы и технологии научных исследований в сфере туризма и гостеприимства</p>	<p>Студент разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт обосновал выбор решения проектирования функциональных подразделений предприятия, с применением элементов научно-прикладных исследований в сфере туризма и гостеприимства</p>	<p>Студент разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт обосновал выбор решения с проектирования функциональных подразделений предприятия, применением отдельных методов и технологий научно-прикладных исследований в сфере туризма и гостеприимства</p>	<p>Студент разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт, обосновал выбор решения с проектирования функциональных подразделений предприятия, применением методов и технологий научно-прикладных исследований в сфере туризма и гостеприимства</p>

но-прикладных исследований в избранной сфере профессий в индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных.					
ОПК-7. Способность осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиям образовательных программ и дополнять профессиональными программами	Раздел 2.4 Разработка организационно-управленческой схемы гостиничного предприятия	Студент не разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия	Студент в основном разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), представил критерии подбора персонала	Студент разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), представил отдельные критерии подбора персонала с описанием квалификации и функциональных обязанностей, привел общую информацию повышения квалификации персонала, не привел варианты реализации образовательных программ для персонала	Студент разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), представил критерии подбора персонала с описанием квалификации и функциональных обязанностей, привел варианты повышения квалификации персонала, привел примеры реализации образовательных программ для персонала
ПКв-1. Способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов	Раздел 2.2 Проектирование функциональных подразделений проектируемого предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых технологических процессов, в том числе инновационных. Не привел характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)	Студент не спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых технологических процессов, в том числе инновационных. Не привел характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)	Студент спроектировал основные функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых технологических процессов, в том числе инновационных. Привел основную характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства); разработал основную	Студент спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых технологических процессов с учетом инноваций. Привел характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Разработал организационно-	Студент спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых технологических процессов, в том числе инновационных. Привел подробную характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Разработал подробную организационно-

<p>енто в (служб, отделов) организаций индустрии туризма и гостеприимства</p>	<p>планируемых функций ально-технологических процессов, в том числе инновационных. Раздел 2.3. Характеристика ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства) Раздел 2.4 Разработка организационно-управленческой схемы гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), расчёт и подбор персонала, описание квалификации и функциональных обязанностей и повышение квалификации персонала, не разработал схему организации питания, продвижения услуг проектируемого предприятия. Не предусмотрел обеспечение ресурсами для достижения высокой экономической эффективности проектируемого предприятия.</p>	<p>организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), расчёт и подбор персонала, описание квалификации и функциональных обязанностей и повышение квалификации персонала, не разработал схему организации питания, продвижения услуг проектируемого предприятия. Частично предусмотрел обеспечение ресурсами для достижения высокой экономической эффективности проектируемого предприятия.</p>	<p>управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), расчёт и подбор персонала, описание квалификации и функциональных обязанностей и повышение квалификации персонала, разработал в основном схему организации питания, схему продвижения услуг проектируемого предприятия. Предусмотрел обеспечение ресурсами для достижения высокой экономической эффективности проектируемого предприятия.</p>	<p>управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), расчёт и подбор персонала, описание квалификации и функциональных обязанностей и повышение квалификации персонала, разработал схему организации питания, схему продвижения услуг проектируемого предприятия на высоком уровне. Предусмотрел всесторонне обеспечение ресурсами для достижения высокой экономической эффективности проектируемого предприятия.</p>	<p>управленческую схему гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), расчёт и подбор персонала, описание квалификации и функциональных обязанностей и повышение квалификации персонала, разработал схему организации питания, схему продвижения услуг проектируемого предприятия на высоком уровне. Предусмотрел всесторонне обеспечение ресурсами для достижения высокой экономической эффективности проектируемого предприятия.</p>
---	---	---	---	--	--

	Организация процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма). Раздел 5. Оценка экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма).				
ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	Раздел 2.1 Разработка сервисного (гостиничного или туристского) продукта с обоснованием выбора способа решения проблемы. Раздел 2.2 Проектирование функциональных подразделений предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных. Раздел	Студент не разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт с обоснованием выбора способа решения проблемы. Не спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных. Не представил характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)	Студент разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт. Спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства). Представил в основном характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)	Студент разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт с обоснованием выбора способа решения проблемы. Спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных. Представил характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)	Студент на высоком уровне разработал сервисный (гостиничный или туристский) продукт с обоснованием выбора способа решения проблемы. Спроектировал функциональные подразделения предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных. Представил подробную характеристику ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)

	2.3. Характеристика ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства)				
ПКв-3 Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	Раздел 3 Разработка системы управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства), качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства)	Студент не разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства), не представил порядок контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	Студент разработал элементы системы управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства), элементы контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	Студент разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства), порядок контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	Студент на высоком уровне разработал систему управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства), порядок полного контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства
ПКв-4 Способен обосновывать направление деятельности по разработке концепции и стратегии развития предприятия при реализации туристских услуг.	Раздел 1.3 Характеристика и описание бизнес-идеи Раздел 2.5. Организация деятельности службы питания, организация питания при реализации туристских услуг.	Студент не обосновывал бизнес-идею и концепцию предприятия, деятельность службы питания, не учел стратегии развития предприятий профессиональной сферы, инноваций, не учел законодательство РФ и нормы международного права в профессиональной сфере	Студент обосновывал бизнес-идею и концепцию предприятия и деятельность службы питания с учетом элементов стратегии развития предприятий профессиональной сферы, инноваций, учел в основном законодательство РФ и нормы международного права в профессиональной сфере	Студент обосновывал бизнес-идею и концепцию предприятия, деятельность службы питания с учетом стратегии развития предприятий профессиональной сферы, инноваций, учел законодательство РФ и нормы международного права в профессиональной сфере	Студент научно обосновывал бизнес-идею и концепцию предприятия, деятельность службы питания с полным учетом стратегии развития предприятий профессиональной сферы, инноваций, учел законодательство РФ и нормы международного права в профессиональной сфере

права в профессиональной сфере					
ПКв-5 Способен организовать работу по выводу на рынок туристических услуг	Раздел 2.4 Разработка организационно-управленческой схемы гостиничного предприятия (сферы туризма), не рассчитал и не подобрал персонал, не представил схему профессионального обучения и повышения квалификации персонала	Не разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (сферы туризма), не рассчитал и не подобрал персонал, не представил схему профессионального обучения и повышения квалификации персонала	Разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (сферы туризма), в основном рассчитал и подобрал персонал, представил элементы схемы профессионального обучения и повышения квалификации персонала	Разработал организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (сферы туризма), рассчитал и подобрал персонал, представил схему профессионального обучения и повышения квалификации персонала	Разработал на высоком уровне организационно-управленческую схему гостиничного предприятия (сферы туризма), верно рассчитал и подобрал персонал, обосновал квалификационные требования, представил схему профессионального обучения и повышения квалификации персонала

Качество защиты ВКР и участия в дискуссии

Компетенция	Критерии	Уровни оценивания знаний и описания показателей оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень – «неудовлетворительно»	Базовый уровень – «удовлетворительно»	Повышенный уровень – «хорошо»	Повышенный уровень – «отлично»
1	2	3	4	5	6
способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий (УК-1);	Эрудиция в области профессиональной деятельности	Студент анализирует проблемные ситуации, не обосновывает выбор стратегии разработанных в ВКР решений	Студент проводит анализ проблемных ситуаций, в основном обосновывает решение выбора стратегии разработанных в ВКР решений	Студент осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ различных подходов к анализу проблемных ситуаций, обосновывает свой выбор стратегии разработанных в ВКР решений	Студент уверенно осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ различных подходов к анализу проблемных ситуаций, аргументированно обосновывает свой выбор стратегии разработанных в ВКР решений

способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);	Качество доклада, аргументированность, логичность, последовательность в речи и ответов на вопросы, качество презентационного материала, качество текста ВКР	Студент обнаруживает непонимание материалов ВКР и проявляет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии. Защиту строит не связно, допускает существенные ошибки. Работа оформлена с множественными грамматическими и стилистическими ошибками	Студент в целом, владеет содержанием работы, но при этом показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно. Защита, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко. Работа оформлена с отдельными грамматическими и стилистическими ошибками	Студент достаточно уверенно владеет содержанием материалов работы, но допускает отдельные неточности при защите ВКР. Презентационная часть ВКР выполнена качественно, защиту строит связно, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Работа оформлена с редкими грамматическими и стилистическими ошибками	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, презентационная часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне, защиту строит связно, использует наглядный материал: презентацию, схемы, таблицы и др.
способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);	Активность участия в дискуссии, аргументированность ответов, демонстрация мировоззренческой позиции	Студент обнаруживает неумение применять полученные исторические, философские, социологические, культурологические знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Студент показал слабую ориентировку в понятиях, терминах истории, философии, социологии, культурологии, затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.	Студент достаточно уверенно владеет основами истории, философии, социологии, культурологии, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Студент уверенно показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения истории, философии, социологии, культурологии, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы.

**Оценочный лист ВКР
по направлению подготовки
43.04.01 Сервис»**

Предметоценивания	Номер компетенции		ФИО студента	ФИО студента	ФИО студента
	ВКР	Защита ВКР, дискуссия			
1 Разработка и обоснование концепции (стратегии развития) гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма)	УК-1, УК-2, УК-5, ПКв-4, ОПК-2	УК-1, УК-2, УК-5, ПКв-4, ОПК-2, УК-4			

<p>2 Организационно-технологическая часть</p> <p>2.1 Разработка сервисного (гостиничного или туристского) продукта с обоснованием выбора способа решения проблемы.</p> <p>2.2 Проектирование функциональных подразделений проектируемого предприятия индустрии туризма (гостеприимства) с учетом планируемых функционально-технологических процессов, в том числе инновационных.</p> <p>2.3. Характеристика ресурсного обеспечения реализации проекта предприятия туризма (гостеприимства).</p> <p>2.4 Разработка организационно-управленческой схемы гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма), расчёт и подбор персонала, описание квалификации и функциональных обязанностей и повышение квалификации персонала.</p> <p>2.5 Организация деятельности службы питания, организация питания при реализации туристских услуг.</p> <p>2.1</p>	<p>УК-2, ОПК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-7 ПКв-1, ПКв-5 ПКв-4 ПКв-2,</p>	<p>УК-2, ОПК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-7 ПКв-1, ПКв-5 ПКв-4 ПКв-2,</p>			
<p>Раздел 3. Разработка системы управления качеством продукции и услуг предприятия туризма (гостеприимства).</p>	<p>ОПК-3 ПКв-3</p>	<p>ОПК-3 ПКв-3</p>			
<p>Раздел 4. Организация процесса продвижения продукции и услуг гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма).</p>	<p>ОПК-4 ПКв -1</p>	<p>ОПК-4 ПКв -1</p>			
<p>Раздел 5. Оценка экономической эффективности гостиничного предприятия (предприятия сферы туризма).</p>	<p>УК-2 ОПК-1 ОПК-5 ПКв-1</p>	<p>УК-2 ОПК-1 ОПК-5 ПКв-1</p>			
<p>Средний уровень сформированности компетенций, оценка</p>			<p><i>Базовый, удовлетв.</i></p>	<p><i>Повышенный, хорошо</i></p>	<p><i>Повышенный, отлично</i></p>

**Сводный оценочный лист ГЭК
ФИО обучающегося Иванова Ивана Ивановича**

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Председатель ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)
1	2	3	4	5	6	7
УК-1	ИД1 _{УК-1}	<i>Базовый, удовлетв.</i>				
	ИД2 _{УК-1}	<i>Базовый, удовлетв.</i>				
УК-2	ИД1 _{УК-2}	<i>Базовый, удовлетв.</i>				
	ИД2 _{УК-2}					
УК-3	ИД1 _{УК-3}					
	ИД2 _{УК-3}					
УК-4	ИД1 _{УК-4}					
	ИД2 _{УК-4}					
УК-5	ИД1 _{УК-5}					
	ИД2 _{УК-5}					
УК-6	ИД1 _{УК-6}					
	ИД2 _{УК-6}					
ОПК-1	ИД1 _{опк-1}					

	ИД2 _{опк-1}					
ОПК-2	ИД1 _{опк-2}					
	ИД2 _{опк-2}					
ОПК-3	ИД1 _{опк-3}					
	ИД2 _{опк-3}					
ОПК-4	ИД1 _{опк-4}					
	ИД2 _{опк-4}					
ОПК-5	ИД1 _{опк-5}					
	ИД2 _{опк-5}					
ОПК-6	ИД1 _{опк-6}					
	ИД2 _{опк-6}					
ОПК-7	ИД1 _{опк-7}					
	ИД2 _{опк-7}					
ПКв-1	ИД1 _{пкв-1}					
	ИД2 _{пкв-1}					
ПКв-2	ИД1 _{пкв-2}					
	ИД2 _{пкв-2}					
ПКв-3	ИД1 _{пкв-3}					
	ИД2 _{пкв-3}					
ПКв-4	ИД1 _{пкв-4}					
	ИД2 _{пкв-4}					
ПКв-5	ИД1 _{пкв-5}					
	ИД2 _{пкв-5}					
Итоговая оценка						

**Сводный оценочный лист ГЭК
ФИО обучающегося _____**

	Формулировка компетенции (номер компетенции)	Уровень сформированности компетенции
Портфолио	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
Выпускная квалификационная работа	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	
	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса	
	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере	
	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций в сфере сервиса	
	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	
	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	
	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	
	ПКв-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства;	
	ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	
	ПКв-3 Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	
	ПКв-4 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития предприятий профессиональной сферы, внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере	
	ПКв-5 Способен организовывать профессиональное обучение, повышение квалификации на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства	

Защита ВКР, дискуссия	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	
	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
Среднее значение оценки		
Итоговая оценка		

*

**Уровень сформированности
компетенции: базовый-
удовлетворительно;
повышенный-хорошо;
повышенный-отлично.**

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программа

4.1 Государственный экзамен

Перечень контрольных заданий или иных материалов, выносимых для проверки на государственном экзамене

«Разработка проектов в индустрии туризма и гостеприимства

ОПК-2Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса

Номер вопроса	Тема
	Формы организации производства:
1	1. Кооперирование
	2. Комбинирование
	3. Специализация
2	Пути наращивания мощности:
	1. новое строительство
	2. расширение
	3.реконструкция
	4.техническое перевооружение
	5. ликвидация
3	Методы проектирования:
	1.макетно -модельный
	2. объемный
	3.темплетный
	4. плоскостной
	5. автономно-модульный
	6. графический
4	Проектирование предприятий может осуществляться:
	1.в одну стадию
	2.в две стадии
	3. в три стадии
5	Одностадийное проектирование состоит из:
	1. пояснительной записки и рабочих чертежей
	2. пояснительной записки и рабочих чертежей типовых проектов
	3.пояснительной записки и рабочих чертежей типовых проектов, смет, спецификаций на оборудование
6	Одностадийное проектирование включает:
	1. технорабочий проект
	2.технорабочий и технический проект
7	Двухстадийное проектирование включает:
	1.технорабочий и технический проект
	2.технический проект
8	Проект предприятия включает выполнение предпроектных работ:
	1.технико-экономическое обоснование
	2.задание на проектирование
	3.технические изыскания
9	Типовой проект состоит из:
	1.расчётно-пояснительной записки
	2.графических материалов
	3.сметно-финансовых расчётов
	4. графические материалы по внеплощадочным работам
10	К предприятиям общественного питания относятся:

	1.столовая
	2.закусочная
	3. завод по переработке молока
11	Дополните ещё одну форму организации производства:
	1.комбинирование
	2.кооперирование
	3. _____ (специализация)
12	Что относится к методам проектирования:
	1. объёмный метод
	2.графический метод
	3. плоскостной метод
	4.макетно-модульный метод
13	Что относится к методам проектирования:
	1.автономно-модульный метод
	2. объёмный метод
14	Коэффициент запаса площади зависит от:
	1.габаритных размеров оборудования
	2. габаритных размеров производственного корпуса
	3. высоты оборудования
	4. высоты производственного корпуса
15	К какой группе складских помещений относят камеры хранения мяса и рыбы, фруктов, ягод, напитков, пищевых отходов:
	1.охлаждаемым
	2. неохлаждаемым
16	Какой способ определения площади складских помещений является более точным:
	1. по нормам загрузки на 1 м ²
	2.по таре и оборудованию
17	Чем отличается техническое перевооружение от реконструкции:
	1.проводится замена оборудования
	2. расширяются производственные площади и проводится замена оборудования
18	Чем отличается реконструкция от технического перевооружения:
	1. проводится замена оборудования
	2.расширяются производственные площади и проводится замена оборудования
19	Расчётным сроком при проектировании предприятий общественного питания составляет:
	1. 15 лет
	2.20 лет
	3. 25 лет
20	Средне нормативное число мест сети общедоступных предприятий на 1000 чел. городов на расчётный период составляет :
	1. 50
	2.40
21	Средне нормативное число мест сети общедоступных предприятий на 1000 чел. городов на первую очередь составляет :
	1.28
	2. 24
22	Нормативная величина предприятий общественного питания для обслуживания в высших учебных заведениях в зависимости от численности студентов и преподавателей должна составлять:
	1. 50%
	2.20%
23	Для проектирования предприятий необходимо технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО):
	1.да
	2. нет
24	Расчёт численности производственных работников ведут на основании:
	1.производственной программы цеха на рабочий день (смену) и действующих норм выработки

	2. производственной программы цеха на рабочий день (смену)
25	Если в многоэтажном предприятии общественного питания нет возможности разместить горячий цех на первом этаже с оборудованием, подъемником, то:
	1. размещают на втором этаже
	2. размещают при каждом обеденном зале
26	Расчёт площади горячего цеха производится по:
	1. площади занимаемой оборудованием
	2. площади занимаемой оборудованием и числу работающих
27	При расстановке механического оборудования расстояние от стен, столов и прочего не должно быть меньше:
	1. 1 м
	2. 0.4 м
28	Производственные помещения на всех предприятиях общественного питания должны иметь естественное освещение с отношением площади окон к площади пола:
	1:8
29	Величина гостиничных предприятий характеризуется:
	1. количеством мест в номерном фонде
	2. объёмом
30	Все отечественные типы предприятий в свой состав следующие функциональные группы помещений:
	1. для посетителей
	2. Производственные
	3. административно-бытовые
	4. складские
	5. _____ (технические)
31	При расчёте бытовых помещений принимается следующее соотношение работающих женщин и мужчин в процентах соответственно:
	1. 70/30%
	2. 50/50%
32	В предприятиях общественного питания не допускается проектировать помещение менее:
	1. 5 м ²
	2. 10 м ²
33	Проект можно определить как:
	1. совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени;
	2. систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
	3. системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.
34	Руководитель проекта относится к:
	1. активным непосредственным участникам;
	2. пассивным участникам;
	3. пассивным непосредственным участникам;
	4. пассивным косвенным участникам
35	Содержание проекта — это:
	1. совокупность целей, работ и участников проекта;
	2. перечень всех необходимых разделов для выполнения поставленной цели
36	Технико-экономическое обоснование проекта:
	1. Применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий
	2. Содержит анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения
	3. Содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана
	4. Состоит из сметной стоимости строительства
37	Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством:
	1 на предпроектном этапе

	2при согласовании проекта со строительной организацией
38	По утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам) составляют:
	1 порядок разработки проектно-сметной документации
	2техническое задание на проектирование
39	Дополните элемент маркетинговой модели для разработки стратегического планирования: ресторанный продукт, цена, _____, участники, физическое окружение, процесс. Ответ : методы распространения и стимулирования
40	Отличие сервисной парадигмы ведения бизнеса индустрии гостеприимства от индустриальной это: А. Перемещение экономической активности из сферы материального производства в сферу услуг Б. Перемещение активности материального производства в сферу сервиса. Ответ А.
41	Расположите категории, характеризующие проект концепции гостиницы в последовательности расширения: Расширенный продукт, Родовой продукт, Потенциальный продукт, Ожидаемый продукт. Ответ: 1. Родовой продукт 2. Ожидаемый продукт, 3. Расширенный продукт 4. Потенциальный продукт
42	Наиболее значимые проявления дифференциации при организации питания гостей в гостинице : А. Появление большего числа экзотических блюд, специальных блюд; Б. Увеличение спроса на блюда, покупаемые на вынос; В. Рост внимания к вопросам безопасности продуктов; Г. Повышение образованности и требовательности потребителя; Д. Образование ценовых ниш в определенном сегменте ресторанов при увеличении их числа в данном сегменте; Е. Тенденция к сетизации — возрастает число бизнес-структур, имеющих два и более мест для ведения своей деятельности; Ж. Повышение требований к профессиональному уровню подготовки персонала. З. Увеличение площади торговых помещений И. Тенденция к расширению ассортимента покупных товаров. Ответ: А,Б,В,Г,Д,Е,Ж.
43	Какие риски в индустрии туризма и гостеприимства следует учитывать при проектировании? А. Нестабильность экономического законодательства, текущей экономической ситуации, условий инвестирования и использования прибыли Б. Неопределенность политической ситуации, неблагоприятные социально-экономические изменения в стране, регионе В. Неполнота или неточности информации о динамике технико-экономических показателей, параметрах новой техники и технологии Г. Колебания рыночной конъюнктуры, цен, валютных курсов Д. Неопределенность природно-климатических условий, возможность стихийных бедствий Е. Неполнота или неточность информации о финансовом положении предприятий-участников (возможность неплатежей, банкротств, срывов договорных обязательств). Ж. Высокая конкуренция Ответ:А,Б,В,Г,Д,Е
44	Какие подходы реализуются при управлении проектами? А. Информационный Б. Ресурсный В. Аналитический Ответ А, Б.
45	Что является основой решения руководителя при информационном подходе? А. Всесторонняя информация о ситуации, складывающейся при реализации проекта. Б. Информационная компетенция руководителя В. Информационные потоки проекта Ответ А.

46	Какой должна быть информация для принятия решения руководителем проекта? Информация должна быть: А. Полной, достоверной Б. Обработанной, регламентировано доступной, В. Актуальной, релевантной Г. Максимально подробной Ответ: А,Б,В
47	Что такое управление с точки зрения ресурсного подхода? А. Информационный процесс, обеспечивающий целенаправленное манипулирование ресурсами ресторанного предприятия с заданной эффективностью. Б. Процесс анализа и расчета эффективности ресурсов ресторанного предприятия Ответ А.
48	К какой группе ресурсов турпредприятия относятся уровень подготовленности, опыт, талант персонала? А. К интеллектуальным Б. К персоналу Ответ А.
49	В каком случае информация является ресурсом? А. В случае ее своевременного анализа и использования Б. В случае достоверности и полноты В. В случае актуальности и релевантности Ответ А.
50	Для чего необходимы коммуникационные ресурсы в турпредприятии? А. Для обеспечения решения задач информационного обмена внутри предприятия Б. Для обеспечения решения задач информационного обмена предприятия с внешней средой В. Для обеспечения решения задач информационного обмена внутри предприятия и с внешней средой Ответ В.

Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства

Вопросы

ОПК-3Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов			
51.	Серии стандартов ИСО. Установите соответствие.			
	1) ISO 9000		а) Системы менеджмента качества	
	2) ИСО 45000		б) Охрана труда и техника безопасности	
	3) ИСО 14000		в) Менеджмент окружающей среды	
	4) ИСО 22000		г) Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г			
52.	На основании ГОСТ Р ИСО 13810-2016 «Туристские услуги. Промышленный туризм. Предоставление услуг» представлены характеристики, которые следует учитывать при проектировании услуг в сфере промышленного туризма (ITS). Установите соответствие характеристик.			
	Номер	Элемент ITS (наименование услуги)	Буква	Характеристики для рассмотрения при проектировании услуг ITS

1	Реквизиты поставщика услуг	А	Целевая аудитория: - широкая общественность (индивидуальные туристы), группы туристов; - школьники и студенты; - профессионалы; - VIP-клиенты, представители прессы; - компании и организации (поощрительные поездки); - семьи с детьми; - лица с ограниченными физическими возможностями
2	Поставленные цели	Б	Разделы программы обслуживания: - посещения объекта с гидами или самостоятельные; - дегустация продуктов; - посещения торгового объекта и другие дополнительные возможности (например, рисование, фото на память); - посещения с образовательными целями; - образовательная деятельность; - посещения по заказу посетителей: услуги, определенные в соответствии с пожеланиями заказчика
3	Целевые клиенты и пользователи	В	Наименование юридического лица, адрес (почтовый и web), e-mail, телефон, факс и др.
4	Программа обслуживания и посещения	Г	Степень удовлетворенности посетителей, знания, полученные от знакомства с секретами производства, технологическими процессами, историей продуктов и др.

Ответ: 1В, 2Г, 3А, 4Б

53.	На основании ГОСТ Р ИСО 13810-2016 «Туристские услуги. Промышленный туризм. Предоставление услуг» представлены характеристики, которые следует учитывать при проектировании услуг в сфере промышленного туризма (ITS). Установите соответствие характеристик.			
	Номер	Элемент ITS (наименование услуги)	Буква	Характеристики для рассмотрения при проектировании услуг ITS
	1	Политика возврата (отмены)	А	Предложение безопасной платежной системы в случае онлайн-оплаты. Информация о возможных способах оплаты
	2	Информация о способах оплаты	Б	Определение таких параметров, как: - временные ограничения для отмены бронирования; - условия возврата авансового платежа; - замена услуг
	3	Описание расположения и доступа	В	Информация об общественном транспорте, подъездных путях, наличии парковок для автомобиля, ближайшей общественной парковочной зоне (при отсутствии парковки) и др.
	4	Условия доступа на объект	Г	Определение доступности услуг для всех (предварительная договоренность, парковка, прибытие, вывески, указатели,

			главный вход и зона регистрации, туалеты, конференц-залы, рестораны и др.)
	Ответ: 1Б, 2А, 3В, 4Г		
54.	Перечислите рекомендации для персонала, которые следует учитывать при проектировании услуг в сфере промышленного туризма (ITS) . Выбрать несколько вариантов ответов. выявление потребностей, ожиданий и удовлетворенности посетителей инструкции и правила предоставления услуг территории (зоны), связанные с предоставлением услуг		
55.	Предоставление минимального набора услуг для ночлега, включая санитарно-гигиеническое оборудование - это _____. Ответ: размещение		
56.	Предприятие, предоставляющее услуги размещения и, в большинстве случаев, услуги питания, имеющее службу приема, а также оборудование для оказания дополнительных услуг - это ____ (2 ответа). Ответ: гостиница, отель		
57.	Гостиница, номерной фонд которой состоит из номеров категории "студия" или "апартамент"- это _____. Ответ: апартотель		
58.	мотель: Гостиница с автостоянкой, предоставляющая услуги для размещения автомобилистов.		
59.	Организация должна _____ систему менеджмента качества, включая необходимые процессы и их взаимодействия, в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (выбрать несколько вариантов ответов). разработать внедрить идентифицировать постоянно улучшать		
60.	Требования к характеристикам услуг:(выбрать несколько вариантов ответов) наименование услуги реквизиты поставщика услуг поставленные цели целевые клиенты и пользователи		
61.	_____ - гостиница с длительным сроком проживания, расположенная в черте города. Ответ: бординг* хауз		
62.	ГОСТ Р 50646-2012 термин «_____» интерпретируется с точки зрения процессов обмена благами между потребителем и исполнителем, инициированных возникшими потребностями клиента и направленных на их удовлетворение. Ответ: услуга		
63.	Основное место в вопросе изучения международного туристского законодательства отводится _____. Ответ: Всемирной туристской организацией (ЮНВТО).		
64.	Перечислите основополагающие нормативные документы современной туристкой деятельности:(выбрать несколько вариантов ответов) Манильская декларация по мировому туризму декларация по туризму Глобальный этнический кодекс туризма Осакская декларация тысячелетия		
65.	Документ позволяющий упростить для стран-участниц ряд процедур, связанных с путешествиями, создать определенные гарантии, защищающие права туристов и в целом направлено на развитие туристского рынка, на который ориентируется российское законодательство в сфере туризма - _____. Ответ: Директива Совета 90/314/ЕЭС		
66.	Основу российского законодательства в сфере туристского обслуживания составляют(выбрать несколько вариантов ответов)		

	Конституция Гражданский кодекс ФЗ «Об основах туристской деятельности» ГОСТ Р ИСО 9001-2015																							
67.	<p>___- это нормативный документ, в котором установлены нормы, правила, характеристики или требования, необходимые для обеспечения эффективной деятельности в сфере оказания туристских услуг.</p> <p>Ответ: стандарт</p>																							
68.	<p>Документы регламентируют требования в области безопасности потребления туристских услуг:</p> <p>Ответ: СНИП и СанПин</p>																							
69.	<p><i>Факторы, оказывающие влияние на качество услуг гостиницы(выбрать несколько вариантов ответов)</i></p> <p>месторасположение классификационные критерии качество услуг цена</p>																							
70.	<p><i>Установите соответствие показателей качества гостиничных услуг.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Номер</th> <th>Группа показателей</th> <th>Буква</th> <th>Показатели качества</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Показатели назначения</td> <td>А</td> <td>показатели квалификации, показатели способности к руководящей деятельности, показатели знания и соблюдения профессиональной этики поведения</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Показатели безопасности</td> <td>Б</td> <td>результат услуги, показатели стойкости результата услуги к внешним воздействиям, показатели помехозащищенности, показатели надежности предоставления услуги</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Показатели надежности</td> <td>В</td> <td>показатели совместимости, показатели организации, специфические показатели</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Показатели профессионализма персонала</td> <td>Г</td> <td>для жизни, здоровья, имущества клиентов, показатели безопасности окружающей среды, показатели сохранности имущества и информации</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1В, 2Г, 3Б, 4А</p>				Номер	Группа показателей	Буква	Показатели качества	1	Показатели назначения	А	показатели квалификации, показатели способности к руководящей деятельности, показатели знания и соблюдения профессиональной этики поведения	2	Показатели безопасности	Б	результат услуги, показатели стойкости результата услуги к внешним воздействиям, показатели помехозащищенности, показатели надежности предоставления услуги	3	Показатели надежности	В	показатели совместимости, показатели организации, специфические показатели	4	Показатели профессионализма персонала	Г	для жизни, здоровья, имущества клиентов, показатели безопасности окружающей среды, показатели сохранности имущества и информации
Номер	Группа показателей	Буква	Показатели качества																					
1	Показатели назначения	А	показатели квалификации, показатели способности к руководящей деятельности, показатели знания и соблюдения профессиональной этики поведения																					
2	Показатели безопасности	Б	результат услуги, показатели стойкости результата услуги к внешним воздействиям, показатели помехозащищенности, показатели надежности предоставления услуги																					
3	Показатели надежности	В	показатели совместимости, показатели организации, специфические показатели																					
4	Показатели профессионализма персонала	Г	для жизни, здоровья, имущества клиентов, показатели безопасности окружающей среды, показатели сохранности имущества и информации																					
71.	<p>В каком нормативно-правовом акте изложены условия договора на туристское обслуживание?</p> <p>в Федеральном законе «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» в Гражданском кодексе РФ в Законе РФ о защите прав потребителей</p> <p>правильного варианта нет</p>																							
72.	<p>Способность продукции, удовлетворять установленным и предполагаемым потребностям</p> <p>характеристика</p> <p>свойство</p> <p>качество</p> <p>параметр</p>																							
73.	<p>По концепции трилогии качества Джурана выделяют следующие составляющие этапы процесса создания качественного продукта:(выбрать несколько вариантов ответов)</p> <p>планирование качества контроль качества повышение качества (совершенствование) идентификация качества</p>																							
74.	<p>К семи инструментам контроля качества или инструментам постоянного</p>																							

	<p>совершенствования относятся следующие статистические методы: (выбрать несколько вариантов ответов) контрольный листок, гистограмма диаграмма разброса диаграмма Парето, стратификация диаграмма Исикавы, контрольная карта</p>																						
75.	<p><i>Установите соответствие методов управления качеством.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Номер</th> <th></th> <th>Буква</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Метод КJ (Кей Джи) -</td> <td>А</td> <td>является частью метода PDPC и популярным инструментом для улучшения процесса принятия решений</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Метод «граф связей»</td> <td>Б</td> <td>позволяет достичь требуемого уровнем качества</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Цикл Деминга</td> <td>В</td> <td>«диаграмма связей (взаимосвязей)» в современной интерпретации носит названия «MindMap», «интеллект-карта», «карта мыслей»</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Модель Всеобщего Управления Качеством (TotalQualityManagement – TQM)</td> <td>Г</td> <td>применяется для систематизации большого числа ассоциативных связей, идей, требований, мнений, возникающих при поиске решения проблемы</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1Г, 2В, 3А, 4Б</p>			Номер		Буква		1	Метод КJ (Кей Джи) -	А	является частью метода PDPC и популярным инструментом для улучшения процесса принятия решений	2	Метод «граф связей»	Б	позволяет достичь требуемого уровнем качества	3	Цикл Деминга	В	«диаграмма связей (взаимосвязей)» в современной интерпретации носит названия «MindMap», «интеллект-карта», «карта мыслей»	4	Модель Всеобщего Управления Качеством (TotalQualityManagement – TQM)	Г	применяется для систематизации большого числа ассоциативных связей, идей, требований, мнений, возникающих при поиске решения проблемы
Номер		Буква																					
1	Метод КJ (Кей Джи) -	А	является частью метода PDPC и популярным инструментом для улучшения процесса принятия решений																				
2	Метод «граф связей»	Б	позволяет достичь требуемого уровнем качества																				
3	Цикл Деминга	В	«диаграмма связей (взаимосвязей)» в современной интерпретации носит названия «MindMap», «интеллект-карта», «карта мыслей»																				
4	Модель Всеобщего Управления Качеством (TotalQualityManagement – TQM)	Г	применяется для систематизации большого числа ассоциативных связей, идей, требований, мнений, возникающих при поиске решения проблемы																				
76.	<p>Подход «бережливое производство» содержит следующие основные элементы:(выбрать несколько вариантов ответов) система Кайзен система Канбан система организации рабочего места «5С»точно вовремя (just-in-time) система времени</p>																						
77.	<p>Группа инструментов управления и планирования качества направлена на использование выявленных потребительских ожиданий в конкретные требования, и они включают следующие три подхода: (выбрать несколько вариантов ответов) QFD (развертывание функций качества) метод CE (концептуальный инжиниринг) метод DFMEA (анализ отказов из-за ошибки проектирования) метод приоритетов</p>																						
78.	<p>Система управления качеством туристских услуг на основе концепции «Шесть сигм» и DMAIC</p>																						
79.	<p>_____производство – комплексное решение задачи повышения эффективности бизнеса и его развития. Ответ: Бережливое</p>																						
80.	<p>Методология «_____» - система совершенствования бизнеса, целью которой является нахождение и устранение причин брака и ошибок в производственных и сервисных процессах. Ответ: шесть сигм</p>																						
81.	<p>Качество туристских услуг опирается на систему следующих понятий: (выбрать несколько вариантов ответов) услуга туристская услуга туристский продукт качество</p>																						
82.	<p>Под дифференциальным методом оценки качества понимают оценку качества в индустрии туризма и гостеприимства, основанной на использовании: единичных показателей комплексных показателей</p>																						

	единичных и комплексных показателей показателей надежности	
83.	Комплексная оценка уровня качества предусматривает использованиепоказателей совокупностей свойств комплексных единичных относительных интегральных	
84.	Смешанный метод оценки основан на использовании: дифференциального и комплексного методов комплексного и статистического методов статистического и дифференциального методов статистического метода	
85.	Оценка _____ продукции совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми ... Ответ: уровня качества	
86.	Оценка качества есть результат взаимодействия компонентов:(выбрать несколько вариантов ответов) оценивающий объект оцениваемый объект база оценки алгоритм оценивания	
87. показатель является отношением суммарного полезного эффекта от эксплуатации или потребления продукции к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию или потребление интегральный определяющий относительный абсолютный	
88.	Показатель качества продукции, по которому принимается решение оценивать ее качество единичный показатель качества комплексный показатель качества определяющий показатель качества относительный показатель качества	
89.	Регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отсчитывается допускаемое отклонение: номинальное значение оптимальное значение интегральное значение максимальное значение	
90.	Наибольшее или наименьшее регламентированное значение показателя качества продукции: предельное значение допускаемое значение оптимальное значение среднее значение	
91.	Установите соответствие методов определения показателей качества продукции.	
	1) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений	а) измерительный
	2) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений потребителей	б) социологический

	3) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств	в) органолептический
	4) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами	г) экспертный
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	
92.	Метод определения показателей качества продукции, осуществляемый на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат... традиционный регистрационный социологический измерительный	
93.	Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе использования теоретических и (или) эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров... традиционный экспериментальный расчетный органолептический	
94.	Метод определения показателей качества продукции, который определяют при помощи вычислений с использованием значений параметров, полученный другими методами называют ... традиционный экспериментальный расчетный органолептический	
95.	Метод оценки качества продукции, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики – метод Ответ: статистический	
96.	Установите методы управления качеством услуг.	
	1) Экономические методы	а) подразумевают создание экономических условий, побуждающих работников и коллективы организаций систематически повышать и обеспечивать необходимый уровень качества
	2) Организационно-распорядительные методы	б) осуществляются посредством обязательных для исполнения директив, приказов, указаний руководства и других предписаний, направленных на повышение и обеспечение необходимого уровня качества
	3) Социально-психологические методы	в) влияют на социально-психологические процессы, протекающие в трудовых коллективах, для достижения целей в области качества
	4) Научно-технические методы	г) основаны на применении современных достижений науки, техники и технологий
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	
97.	Установите методы и инструменты управления качеством.	
	1) Структурирование уровня качества (СФК) или развертывание функции качества (QFD)	а) Цель метода – обеспечить требования потребителей при планировании и проектировании продукта, а также при проектировании технологии изготовления и производства продукции

	2) Анализ видов и последствий потенциальных отказов (FMEA)	б) Цель метода – предупреждение и/или ослабление вредных последствий у потребителя возможных дефектов продукции и процессов ее производства
	3) Бережливое производство (Lean Production)	в) Представляет собой набор инструментов и методик, позволяющих существенно снизить потери, удешевить и ускорить процессы
	4) Методология «Шесть сигм»	г) Концепция управления, направленная на улучшение качества работы организации за счет постоянного совершенствования процессов и снижения количества дефектов в результате применения пяти последовательных шагов DMAIC.
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	
98.	Целью метода FMEA (анализ видов и последствий потенциальных отказов) является предупреждение или ослабление у потребителя возможных дефектов продукции уменьшение потерь при производстве продукции анализ причинно-следственных связей возникновения дефектов определение наиболее значимых дефектов	
99.	При проведении FMEA-анализа экспертным методом определяют (выберите несколько вариантов ответов) степень тяжести последствий для потребителя наиболее значимую причину дефекта взаимосвязь факторов и откликов корреляционную взаимосвязь	
100.	FMEA-анализ могут проводить для (выберите несколько вариантов ответов) конструкции изделия; процесса производства; оценки грубых ошибок измерений; значимости регрессионных зависимостей	
101.	Лидеры конкретных проектов «Шесть сигм», возглавляющие соответствующие команды... чемпионы менеджеры «зеленые пояса» операторы	
102.	При применении концепции «Шесть сигм» улучшение осуществляется за счет применения пяти последовательных шагов DMAIC. Установите соответствие.	
	1) Define	а) на этом шаге определяют основные проблемы процесса, формируется команда проекта шесть сигм по совершенствованию процесса. Команда наделяется необходимыми полномочиями и ресурсами для работы. Устанавливается ее зона ответственности
	2) Measure	б) на этом этапе собираются данные о выполнении процесса. Команда проводит анализ собранных данных и выдвигает предварительные предположения о причинах возникающих отклонений в совершенствуемом процессе
	3) Analyze	в) в ходе выполнения этого шага команда проверяет предварительные идеи о причинах отклонений в процессах, определяет все причины несоответствий и предлагает методы по устранению выявленных причин
	4) Improve	г) на этом этапе разрабатываются мероприятия по улучшению процесса и проводится их апробация. Мероприятия внедряются в практику работы организации
	5) Control	д) этот шаг предполагает документирование и стандартизацию улучшенного процесса. Для проверки эффективности мероприятий

	команда проекта шесть сигм выполняет контроль и мониторинг исполнения процесса. В ходе мониторинга особое внимание уделяется проверке устранения причин несоответствий
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г, 5-д
103.	Субъективное ощущение потребителя, что нужная ему услуга оказана в нужное время и в нужном месте операция поток ценность процесс
104.	Экспертный метод, применяемый для выбора лучшего объекта из ряда однородных по группе критериев «шесть сигм» «упорядочение» «пять почему» метод расстановки приоритетов
105.	Процесс сопоставления продукции (услуг) по отношению к самым сильным конкурентам «шесть сигм» бенчмаркинг «пять почему» метод расстановки приоритетов
106.	TQM реализуется на предприятии благодаря управлению: (выберите несколько вариантов ответов) качеством процессами ресурсами персоналом
107.	Автор японского варианта комплексного управления качеством____. Ответ: Исикава
108.	Метод планирования по времени всех видов работ, представленных в проекте, на одном графике диаграмма Ганта диаграмма Парето диаграмма Исикавы диаграмма Парето
109.	Модель, позволяющая определить, какие функции, параметры и характеристики вызывают интерес потребителя, способствуют росту удовлетворенности продукцией, соответствуют их ожиданиям или безразличны диаграмма Исикавы диаграмма Ганта модель Кано диаграмма Парето
110.	Распределение ответственности, полномочий и взаимоотношений между работниками организации а) результативность б) руководство по качеству в) организационная структура г) производственная среда
111.	Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия – это... Ответ: коррекция
112.	Подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены, - это ... Ответ: верификация
113.	Результаты проектирования и разработки должны: (выберите несколько вариантов ответов)

	<p>отвечать входным данным для проектирования и разработки быть адекватными для последующих процессов производства продукции и предоставления услуг содержать требования к мониторингу и измерению, насколько это подходит, а также критерии приемки продукции или ссылки на них определять характеристики продукции, которые являются существенными с точки зрения ее безопасности и правильного использования</p>								
114.	<p>Организация _____ определить и реализовать меры по контролю или иной деятельности, необходимой для обеспечения соответствия закупленной продукции требованиям, указанным в информации на закупку Ответ: должна</p>								
115.	<p>Организация должна определить, создать и поддерживать инфраструктуру, необходимую для функционирования ее процессов с целью достижения соответствия услуг, инфраструктура может включать: (выберите несколько вариантов ответов) здания и связанные с ними инженерные сети и системы оборудование, включая технические и программные средства транспортные ресурсы и информационные и коммуникационные технологии повторное утверждение</p>								
116.	<p>Проведение плановой серии наблюдений или измерений с целью оценки надлежащих мер контроля мониторинг наблюдение коррекция измерение</p>								
117.	<p>Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или нежелательной ситуации: корректирующее действие устранение контроль управление</p>								
118.	<p>Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов уровень качества эффективность результативность интегральный показатель качества</p>								
119.	<p>Связь между достигнутым результатом и использованными ресурсами: результативность коммуникация эффективность контроль</p>								
120.	<p>Цикл PDCA можно кратко описать так:</p> <table border="1"> <tr> <td>1) Планируй</td> <td>а) разработка целей системы и ее процессов, а также определение ресурсов, необходимых для достижения результатов в соответствии с требованиями потребителей и политикой организации, определение и рассмотрение рисков и возможностей</td> </tr> <tr> <td>2) Делай</td> <td>б) выполнение того, что было запланировано</td> </tr> <tr> <td>3) Проверяй</td> <td>в) мониторинг и (там где это применимо) измерение процессов, продукции и услуг в сравнении с политикой, целями, требованиями и запланированными действиями и сообщением о результатах</td> </tr> <tr> <td>4) Действуй</td> <td>г) принятие мер по улучшению результатов деятельности в той степени, насколько это необходимо</td> </tr> </table> <p>1-а, 2-б, 3-в, 4-г</p>	1) Планируй	а) разработка целей системы и ее процессов, а также определение ресурсов, необходимых для достижения результатов в соответствии с требованиями потребителей и политикой организации, определение и рассмотрение рисков и возможностей	2) Делай	б) выполнение того, что было запланировано	3) Проверяй	в) мониторинг и (там где это применимо) измерение процессов, продукции и услуг в сравнении с политикой, целями, требованиями и запланированными действиями и сообщением о результатах	4) Действуй	г) принятие мер по улучшению результатов деятельности в той степени, насколько это необходимо
1) Планируй	а) разработка целей системы и ее процессов, а также определение ресурсов, необходимых для достижения результатов в соответствии с требованиями потребителей и политикой организации, определение и рассмотрение рисков и возможностей								
2) Делай	б) выполнение того, что было запланировано								
3) Проверяй	в) мониторинг и (там где это применимо) измерение процессов, продукции и услуг в сравнении с политикой, целями, требованиями и запланированными действиями и сообщением о результатах								
4) Действуй	г) принятие мер по улучшению результатов деятельности в той степени, насколько это необходимо								
121.	<p>Организации необходимо _____ действия, связанные с рисками и возможностями, что создает основу для повышения результативности системы менеджмента качества, достижения улучшенных результатов и предотвращение</p>								

	<p>неблагоприятных последствий. планировать и внедрять рассматривать изучать обобщать</p>								
122.	<p>Выходные данные анализа со стороны руководства должны включать в себя все решения и действия, относящиеся: (выберите несколько вариантов ответов) к возможностям для улучшения; к любым необходимым изменениям системы менеджмента качества; к потребности в ресурсах. к структуре управления</p>								
123.	<p>Организация должна установить цели в области качества, которые должны быть (выберите несколько вариантов ответов) быть согласованными с политикой в области качества быть измеримыми подлежать мониторингу актуализироваться по мере необходимости</p>								
124.	<p>Термины, относящиеся к деятельности</p> <table border="1"> <tr> <td>1) Постоянное улучшение</td> <td>а) повторяющаяся деятельность по улучшению результатов деятельности</td> </tr> <tr> <td>2) Менеджмент качества</td> <td>б) менеджмент применительно к качеству</td> </tr> <tr> <td>3) Обеспечение качества</td> <td>в) часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены</td> </tr> <tr> <td>4) Улучшение качества</td> <td>г) часть менеджмента качества, направленная на повышение способности выполнить требования к качеству</td> </tr> </table> <p>1-а, 2-б, 3-в, 4-г</p>	1) Постоянное улучшение	а) повторяющаяся деятельность по улучшению результатов деятельности	2) Менеджмент качества	б) менеджмент применительно к качеству	3) Обеспечение качества	в) часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены	4) Улучшение качества	г) часть менеджмента качества, направленная на повышение способности выполнить требования к качеству
1) Постоянное улучшение	а) повторяющаяся деятельность по улучшению результатов деятельности								
2) Менеджмент качества	б) менеджмент применительно к качеству								
3) Обеспечение качества	в) часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены								
4) Улучшение качества	г) часть менеджмента качества, направленная на повышение способности выполнить требования к качеству								
125.	<p>Совокупность взаимосвязанных и/или взаимодействующих видов деятельности, использующих входы для получения намеченного результата - _____.</p> <p>Ответ: процесс</p>								
126.	<p>Результат процесса - _____.</p> <p>Ответ: выход</p>								
127.	<p>Документированная информация, которая должна управляться и поддерживаться организацией, может относиться к (выберите несколько вариантов ответов) к системе менеджмента, включая соответствующие процессы к свидетельствам достигнутых результатов (записи) к человеческому фактору к техническому эксперту</p>								
128.	<p>Укажите соответствие принципов менеджмента качества.</p> <table border="1"> <tr> <td>1) Ориентация на потребителей</td> <td>а) менеджмент качества нацелен на выполнение требований потребителей и на стремление превзойти их ожидания</td> </tr> <tr> <td>2) Взаимодействие работников</td> <td>б) для организации важно, чтобы все работники были компетентными, наделены полномочиями и вовлечены в создание ценности</td> </tr> <tr> <td>3) Процессный подход</td> <td>в) последовательные и прогнозируемые результаты достигаются более эффективно и результативно, когда деятельность осознается и</td> </tr> </table>	1) Ориентация на потребителей	а) менеджмент качества нацелен на выполнение требований потребителей и на стремление превзойти их ожидания	2) Взаимодействие работников	б) для организации важно, чтобы все работники были компетентными, наделены полномочиями и вовлечены в создание ценности	3) Процессный подход	в) последовательные и прогнозируемые результаты достигаются более эффективно и результативно, когда деятельность осознается и		
1) Ориентация на потребителей	а) менеджмент качества нацелен на выполнение требований потребителей и на стремление превзойти их ожидания								
2) Взаимодействие работников	б) для организации важно, чтобы все работники были компетентными, наделены полномочиями и вовлечены в создание ценности								
3) Процессный подход	в) последовательные и прогнозируемые результаты достигаются более эффективно и результативно, когда деятельность осознается и								

		управляется как взаимосвязанные процессы, которые функционируют как согласованная система
	4) Принятие решений, основанных на свидетельствах	г) решения, основанные на анализе и оценке данных и информации, с большей вероятностью создадут желаемые результаты
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	
129.	Установите соответствие инструментов методики реализации бережливого производства.	
	1) Концепция «5S»	а) направлена на улучшение организации труда и улучшение качества на рабочем месте за счет наведения порядка, соблюдения чистоты и дисциплины
	2) Управление потоком создания ценностей	б) планирование и преобразование процессов с целью минимизации использования имеющихся ресурсов, таких как материальные, время и трудозатраты
	3) Картирование процесса	в) графическое изображение процесса как последовательности операций с указанием потоков информации и материалов, запасов
	4) Защита от ошибок	г) система принятия решений, предусматривающая многократный анализ рисков, возможных отказов и их последствий
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	
130.	Установите соответствие инструментов реализации методологии «Шесть сигм».	
	1) Диаграмма причин и результатов	а) применяется с целью графического отображения взаимосвязи между решаемой проблемой и причинами, влияющими на ее возникновение
	2) Контрольный листок	б) представляет собой форму для регистрации и подсчета данных, собираемых в результате наблюдений или измерений контролируемых показателей в течении установленного периода времени
	3) Диаграмма Парето	в) это столбчатая диаграмма, на которой интервалы (столбики) упорядочены по нисходящей линии. На такой диаграмме интервалы могут представлять виды дефектов, их локализацию, ошибки и пр.
	4) Диаграмма разброса	г) инструмент качества, который предназначен для выявления зависимости между двумя типами данных
	1-а, 2-б, 3-в, 4-г	
131.	Непрерывный процесс сопоставления продукции, услуг и практического опыта по отношению к самым сильным конкурентам или фирмам, признанным в качестве промышленных лидеров - ____. Ответ: бенчмаркинг	
132.	Принятия ответственности высшего руководства за результативность системы менеджмента качества; обеспечения разработки политики и целей в области качества, которые согласуются с условиями среды организации и ее стратегическим направлением лидерство ресурсы процессы мониторинг	
133.	Методичная оценка функциональных зон организации для выявления стратегически сильных и слабых сторон называется:	

	<p>ревизией контролем управленческим обследованием спонсированием</p>
134.	<p>«Отцом научного управления» называют: Ответ: Ф.У. Тейлора</p>
135.	<p>Анализ, заключающийся в сопоставлении факторов внешней среды с профилем компании для определения сильных и слабых ее сторон, возможностей и угроз бизнесу, называется: Ответ: SWOT-анализом</p>
136.	<p>Вторым этапом стратегического планирования является: SWOT-анализ целевой анализ выборочный анализ корпоративный анализ</p>
137.	<p>Стратегическое управление, заключающееся в детальном описании всей предстоящей работы и разработке определенного числа схем повторяющегося поведения, называется: программным менеджментом перспективным менеджментом управлением по целям стратегическим менеджментом</p>
138.	<p>– отдых, получение туристом удовольствия и новых впечатлений, а также оздоровительные и лечебные, профессионально деловые, гостевые и др.: Принципы менеджмента в туризме Главные цели туризма Функции менеджмента в туризме Методы менеджмента в туризме</p>
139.	<p>Из скольких подсистем состоит система управления персоналом организации? из шести подсистем из пяти подсистем из трех подсистем из двух подсистем</p>
140.	<p>На какой срок рассчитано перспективное планирование обучения работников? на 2–3 и более лет на 1 год на 6 месяцев на 3 месяца</p>
141.	<p>Основным содержанием долгосрочных планов является определение... Ответ: целей и стратегии</p>
142.	<p>Критерии модели Европейской премии по качеству (модели совершенства EFQM) разделены на две группы: возможности и результаты причины и следствия сырье и оборудование факторы и результаты</p>
143.	<p>Стимулировать отечественные предприятия и организации совершенствовать качество выпускаемой продукции и предоставляемых услуг, а также повышать эффективность систем управления – это цель премии Правительства РФ в области качества премии Болдриджа премии Деминга Японская премия по качеству</p>
144.	<p>Конкурс, проводимый с целью выявить организацию, которая наилучшим образом, по сравнению с другими организациями – участниками конкурса, обеспечивает качество производимых товаров, предоставление услуг или выполнение каких-либо работ: премия по качеству форум</p>

	выставка соревнование
145.	Цель _____ Правительства РФ в области качества – стимулировать отечественные предприятия и организации совершенствовать качество выпускаемой продукции и предоставляемых услуг, повышать имидж организации на рынке, применяя знак на рекламных материалах Ответ: премии
146.	Премии в области качества различаются по уровням локализации и сферам профессиональной деятельности и подразделяются на : Международные Национальные Региональные Премии уровня профессиональных союзов

Инновационные технологии в индустрии гостеприимства

Вопросы ПКв-2-Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

ИД-2ПКв-2 Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства

№ вопроса	Текст вопроса
147.	Создание рынка — это: Выберите один правильный ответ а) привлечение специалистов-разработчиков б) заполнение ниши между конкурентами в) применение нововведения, значительно увеличивающего рынок г) применение нововведений, серьезно уменьшающих размеры рынка
148.	Наступательная стратегия — это: Выберите один правильный ответ а) ориентация на новые области рынка и рыночные перспективы б) покупка нововведения у других компаний в) заполнение ниши между конкурентами г) выход на рынок только после анализа результатов деятельности конкурента
149.	.Разбойничья стратегия — это: Выберите один правильный ответ а) привлечение специалистов-разработчиков б) применение нововведений, серьезно уменьшающих размеры рынка в) применение нововведения, значительно увеличивающего рынок г) заполнение ниши между конкурентами
150.	Промежуточная стратегия — это: Выберите один правильный ответ а) покупка нововведения у других компаний б) заполнение ниши между конкурентами в) ориентация на новые области рынка и рыночные перспективы г) выход на рынок только после анализа результатов деятельности конкурента
151.	Чем характеризуются опережающие инновации? Выберите один правильный ответ а) необходимостью адаптироваться к изменениям в среде, с целью сохранения или усиления эффективности хозяйственной деятельности б) ориентированы на совершенствование внутренних и внешних связей организации, используют методы и формы менеджмента в) направлены на создание будущих конкурентных преимуществ

	d) связаны с новыми видами услуг, более эффективными формами обслуживания и организационными нормами труда
152.	<p>Монополизм — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) изучение опыта, стратегии, решений, деловой практики лучших компаний отрасли с целью использования этого опыта, в адаптированном виде, для улучшения качества работы нашей компании</p> <p>b) исключительное право одного предприятия контролировать рынок и диктовать цены</p> <p>c) продажа туристского продукта предприятием по цене ниже себестоимости для захвата сбыта и устранения конкурентов</p> <p>d) сговор нескольких предприятий не снижать продажную цену на продукцию, что наносит ущерб потребителю, так называемый ценовой сговор</p>
153.	<p>Бенчмаркинг — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) практика хозяйственной деятельности в соответствии с которой не только не нарушаются законы стран(ы) пребывания, кодексы и добровольно принятые участниками рынка стандарты, но и соблюдаются неписанные нормы и правила поведения компаний, направленные на удовлетворение законных интересов самих компаний, других участников рынка (конкурентов, поставщиков, посредников, сервисных компаний) потребителей и общественности</p> <p>b) изучение опыта, стратегии, решений, деловой практики лучших компаний отрасли с целью использования этого опыта, в адаптированном виде, для улучшения качества работы компании</p> <p>c) получение легальными: аналитическими и / или исследовательскими методами из открытых источников информации о рынке, конкурентах, технологиях и разработках, которая необходима руководству компании для принятия правильных стратегических решений</p> <p>d) незаконное (тайное или силовое) изъятие информации, которую руководство конкурирующих компаний хотело бы скрыть от посторонних</p>
154.	<p>Сколько существует основных форм глобальных объединений: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) пять</p> <p>b) три</p> <p>c) семь</p> <p>d) девять</p>
155.	<p>Сколько основных каналов массовой розничной продажи туристского продукта туроператора существует: Выберите один правильный ответ</p> <p>a. девять</p> <p>b. три</p> <p>c. семь</p> <p>b) пять</p>
156.	<p>Новшества в российской сфере услуг, повлиявшие на практику мирового сервиса: Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p> <p>a) экологический туризм</p> <p>b) космический туризм</p> <p>c) круизы на Северный полюс</p> <p>d) культурно-познавательный туризм</p>
157.	<p>Укажите специализированные гостиничные системы: Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p>

	a) PMS b) CRS, CIS c) RTF d) HIEC e) CRM
158.	Инновации в музее чаще всего связывают со следующими направлениями: Выберите все правильные ответы (один или несколько) a) возрождение идеи «живого музея» b) освоение новых видов транспорта c) расширение сервисных аспектов работы музея d) приглашение специалистов
159.	Основными направлениями инновационной деятельности туристских организаций являются: Выберите все правильные ответы (один или несколько) a) увольнение сотрудников b) задействование новых туристских ресурсов c) перспективы карьерного роста d) использование новой техники и технологий в оказании традиционных услуг, внедрение новых услуг с новыми свойствами

Инновационные технологии в индустрии питания

Вопросы

ПКв-3Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства

№ вопроса	Текст вопроса
160.	Выберите верные ответы: 1. Дополните определение - инновационной деятельностью называется процесс: - создания; - освоения; - _____ инноваций. Ответ: распространения
161.	Дополните причины возникновения инноваций: - развитие науки и техники; - потребности производства; - _____ Ответ: потребности рынка.
162.	Какой документ определяет порядок производства кулинарной продукции для реализации вне предприятия питания? а) Технологическая карта б) Техничко технологическая карта в) Стандарт организации Ответ В
163.	Выберите верные ответы: Особенности сетевой организации ресторанного бизнеса: А) большие объемы закупок и продаж; Б) территориальная удаленность ресторанов от управляющего центра; В) единые корпоративные стандарты производственных процессов, технологий сервиса;

	Г) широкие возможности для проявления уникальности фирменных блюд. Ответы А,Б,В												
164.	<p>Выберите способ упаковывания для уничтожения микроорганизмов:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Вид микроорганизмов</th> <th>Способ упаковывания</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Аэробные</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Анаэробные</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Способы упаковывания: Вакуумное упаковывание Упаковывание в модифицированной газовой среде</p> <p>Ответ</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Вид микроорганизмов</th> <th>Способ упаковывания</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Аэробные</td> <td>Вакуумное упаковывание</td> </tr> <tr> <td>Анаэробные</td> <td>Упаковывание в модифицированной газовой среде</td> </tr> </tbody> </table>	Вид микроорганизмов	Способ упаковывания	Аэробные		Анаэробные		Вид микроорганизмов	Способ упаковывания	Аэробные	Вакуумное упаковывание	Анаэробные	Упаковывание в модифицированной газовой среде
Вид микроорганизмов	Способ упаковывания												
Аэробные													
Анаэробные													
Вид микроорганизмов	Способ упаковывания												
Аэробные	Вакуумное упаковывание												
Анаэробные	Упаковывание в модифицированной газовой среде												
165.	<p>С какой целью осуществляется производство стерилизованной готовой продукции в полужесткой таре (из ламистера, коэкструзионных и других материалов)</p> <p>А) для реализации вне места ее производства; Б) для улучшения органолептических показателей Ответ А</p>												
166.	<p>Производство каких овощных полуфабрикатов является перспективным для отрасли</p> <p>а) унифицированных б) измельченных и прошедших тепловую обработку в) с различными загустителями и обогатителями г) для приготовления запеканок, биточков, крокет и т. д.; д) все ответы верные</p>												
167.	<p>Организация деятельности предприятий фаст-фуда основывается на деятельности крупных заготовочных предприятий и _____</p> <p>Ответ: применение индустриальных технологий</p>												
168.	<p>Организация деятельности предприятий фаст-фуда основывается на применении индустриальных технологий и _____</p> <p>Ответ: деятельности крупных заготовочных предприятий</p>												
169.	<p>Выберите верный ответ: Приготовление блюд по «МАП – технологии» реализуется следующая схема:</p> <p>А) блюдо готовится в парокневтомате и помещается в вакуумный пакет Б) блюдо готовится в парокневтомате и помещается в вакуумный пакет с закаченным туда инертным газом Ответ Б</p>												
170.	<p>Что не характерно для сетевых ресторанов?</p> <p>А) большие объемы закупок и продаж; Б) территориальная удаленность ресторанов от управляющего центра; В) единые корпоративные стандарты производственных процессов, технологий</p>												

	сервиса; Г) возможности для проявления уникальности. Ответ Г
171.	Использование сырого лука, моркови, чеснока и капусты в процессе создания продуктов быстрого питания: А) рекомендуется; Б) не рекомендуется. Ответ Б
172.	Завершите фразу: Комбинирование тепловой обработки и _____ позволяет максимально увеличить срок годности полуфабрикатов и готовых изделий Ответ : шокового охлаждения
173.	Выберите верные ответы: В каких случаях применяется сублимационная сушка? !А) Для продукции, которую в силу лабильности невозможно законсервировать другими способами !Б) Если сырье для производства продукции носит сезонный характер В) Для дорогостоящей продукции, пользующейся повышенным спросом Г) Все ответы верные
174.	Выберите верный ответ Вакуумирование и приготовление пищи в пароконвектомате, позволяет сократить потери по массе продукта ! а) с 20-35% до 5-7%. , б) с 10-15% до 5-7%, в) с 20-35% до 10-15%
175.	Выберите верные ответы: Минимальная температура при готовке су-вид в вакуумном пакете равна !а) +65°C, б) +80°C, в) +45°C Максимальная температура при готовке в вакуумном пакете равна г) 105-110oC , ! д) +93/95oC, е) 85-93oC Ответы а, д.
176.	Расположите операции при су-вид технологии в последовательности, максимально обеспечивающей требуемые показатели качества продукции: Кратковременное ошпаривание, грилирование, вакуумирование, охлаждение в ледяной бане , тепловая обработка Ответ: Вакуумирование, кратковременное ошпаривание, охлаждение в ледяной бане, тепловая обработка, грилирование
177.	Дополните фразу: Комбинируя шкафы шокового охлаждения и заморозки и _____ в отрасли ОП достигают лучших кулинарных результатов и максимальной эффективности производства: Ответ: пароконвектоматы.
178.	Дополните фразу: Комбинируя пароконвектоматы и _____ в отрасли ОП достигают лучших кулинарных результатов и максимальной эффективности производства:

	<p>Ответ: шкафы шокового охлаждения и заморозки</p>						
179.	<p>К недостаткам ручногоинъектирования относится неравномерность распределения точек ввода рассола по поверхности куска и _____</p> <p>Ответ неравномерность количества рассола, вводимого через иглы</p>						
180.	<p>Каковы последствия неравномерности распределения точек ввода рассола по поверхности куска и неравномерность количества рассола, вводимого через иглы при ручном инъектировании?</p> <p>Ответ: появление перенасыщенных рассолом областей</p>						
181.	<p>Каковы последствия неравномерности распределения точек ввода рассола по поверхности куска и неравномерность количества рассола, вводимого через иглы при ручном инъектировании?</p> <p>Ответ: образование «отеков»</p>						
182.	<p>Какими иглами укомплектованы инъекторы для обработки мясного сырья на кости?</p> <p>Ответ: с гибким креплением</p>						
183.	<p>При шприцевании рассол подают под давлением:</p> <p>А) от 2 до 15 атмосфер Б) от 2 до 8 атмосфер В) от 8 до 15 атмосфер</p> <p>Ответ А</p>						
184.	<p>При безыгольноминъектировании раствор посолочных веществ нагнетают</p> <p>А) при 100-200 атм Б) при 200-300 атм В) при 100—300 атм</p> <p>Ответ: В)</p>						
185.	<p>Диаметр отверстия сопла для нагнетания раствора посолочных веществ при безыгольноминъектировании</p> <p>А) до 0,1 мм Б) 0,1—0,2 мм В) 0,2-0,3 мм</p>						
186.	<p>Как происходит распередление рассола в мясном сырье при инъектировании через кровеносную систему</p> <p>А) через систему естественных сосудов Б) через микрокапилляры В) через макрокапилляры</p>						
187.	<p>Что препятствует проникновению посолочных веществиз межволоконного пространства в миофибриллы?</p> <p>Ответ: сарколемма</p>						
188.	<p>Вставить в таблицу определение технологии</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Название операции</th> <th>Определение операции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массирование</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Тумблирование</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1 Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии</p>	Название операции	Определение операции	Массирование		Тумблирование	
Название операции	Определение операции						
Массирование							
Тумблирование							

	<p>падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата</p> <p>2. Способ механической обработки мяса, который основан на трении поверхности кусков мяса друг о друга и о внутренние стенки аппарата</p> <p>Ответ</p> <table border="1" data-bbox="296 353 1500 696"> <thead> <tr> <th data-bbox="296 353 639 421">Название операции</th> <th data-bbox="639 353 1500 421">Определение операции</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="296 421 639 562">Массирование</td> <td data-bbox="639 421 1500 562">Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата</td> </tr> <tr> <td data-bbox="296 562 639 696">Тумблирование</td> <td data-bbox="639 562 1500 696">Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата</td> </tr> </tbody> </table>	Название операции	Определение операции	Массирование	Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата	Тумблирование	Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата						
Название операции	Определение операции												
Массирование	Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата												
Тумблирование	Способ механической обработки мяса, основанный на использовании энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, энергии ударов их друг о друга, о выступы и стенки вращающегося аппарата												
189.	<p>В технологиях каких кулинарных изделий может применяться вторичное сырье? Заполните таблицу в соответствии с исходным сырьем.</p> <table border="1" data-bbox="296 797 1500 1205"> <tbody> <tr> <td data-bbox="296 797 916 936">Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов</td> <td data-bbox="916 797 1500 936"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="296 936 916 1070">Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов</td> <td data-bbox="916 936 1500 1070"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="296 1070 916 1205">Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов</td> <td data-bbox="916 1070 1500 1205"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Отруби, зародыши зерна, кости, кровь, пахта, сыворотка, мучные кулинарные изделия, рубленые кулинарные изделия, напитки, первые блюда</p> <p>Ответ:</p> <table border="1" data-bbox="296 1375 1500 1783"> <tbody> <tr> <td data-bbox="296 1375 903 1509">Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов</td> <td data-bbox="903 1375 1500 1509">Отруби, зародыши зерна, мучные кулинарные изделия,</td> </tr> <tr> <td data-bbox="296 1509 903 1644">Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов</td> <td data-bbox="903 1509 1500 1644">кости, кровь, рубленые кулинарные изделия,</td> </tr> <tr> <td data-bbox="296 1644 903 1783">Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов</td> <td data-bbox="903 1644 1500 1783">пахта, сыворотка, мучные кулинарные изделия, напитки, первые блюда.</td> </tr> </tbody> </table>	Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов		Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов		Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов		Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов	Отруби, зародыши зерна, мучные кулинарные изделия,	Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов	кости, кровь, рубленые кулинарные изделия,	Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов	пахта, сыворотка, мучные кулинарные изделия, напитки, первые блюда.
Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов													
Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов													
Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов													
Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов	Отруби, зародыши зерна, мучные кулинарные изделия,												
Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов	кости, кровь, рубленые кулинарные изделия,												
Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов	пахта, сыворотка, мучные кулинарные изделия, напитки, первые блюда.												
190.	<p>Выберите верный ответ: Каковы основные направления формирования функциональных свойств продуктов.</p> <p>а) Введение в рецептуры биологически активных добавок</p> <p>б) Введение в рецептуры сырья природного происхождения или продуктов его переработки, обладающих функциональными свойствами.</p> <p>в) Оба ответа верные</p> <p>Ответ в</p>												

	<p>Продолжите перечень эффектов введения парафармацевтиков в рецептуры продукции индустрии питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профилактика заболеваний; - поддержка в физиологических границах функциональной активности органов и систем. - _____ <p>Ответ: Вспомогательная терапия.</p>
191.	<p>На какие группы делят эубиотики?</p> <p>1 _____</p> <p>2 смешанного состава (с добавлением аминокислот, микроэлементов и т.д.).</p> <p>Ответ: на основе чистых культур микроорганизмов</p>
192.	<p>Для совершенствования рецептур и технологий в ОП перспективным являются продукты глубокой переработки:</p> <p>1. животного сырья</p> <p>2. растительного сырья</p> <p>3. _____ сырья</p> <p>Ответ: Микробного</p>
193.	<p>К основным целевым критериям при проектировании технологий и рецептур относится</p> <p>А) увеличение сроков годности готовых блюд и полуфабрикатов.</p> <p>Б) неизменность сроков годности готовых блюд и полуфабрикатов при повышении их качества.</p> <p>В) возможное сокращение сроков годности готовых блюд и полуфабрикатов при обеспечении улучшенных органолептических показателей.</p> <p>Ответ А</p>
194.	<p>Какие направления проектирования рецептур и технологий направлены на решение экологических задач?</p> <p>а) Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов (отрубей, зародышей зерна)</p> <p>б) Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов (костей, крови).</p> <p>в) Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов (пахты, сыворотки и т. п.);</p> <p>г) все ответы верные.</p> <p>Ответ Г</p>
195.	<p>Какие побочные продукты переработки молочного сырья актуально рассматривать при проектировании новых рецептур технологии индустрии питания?</p> <p>Ответ: Пахта, сыворотка</p>

Кейс-задания (ситуационные задачи)

ПКв-2-Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

196. Сформируйте из представленного перечня оборудования необходимый комплект для приготовления картофеля с начинкой

Перечень оборудования

1. Печь для картофеля
2. Пароконвектомат
3. Блинница
4. СВЧ-печь
5. Конвекционная печь
6. Тостер электрический
7. Контактный гриль
8. Расстоечный шкаф
9. Хот-дог аппарат
10. Встраиваемые охлаждаемые витрины для начинок
11. Кипятильник
12. Кофеварка для фильтр-кофе
13. Охлаждаемый салат-стол
14. Холодильный шкаф
15. Морозильный шкаф
16. Морозильный ларь
17. Охлаждаемая витрина для готовой продукции
18. Стеллажи для готовой продукции из дерева
19. Моечные ванны
20. Рабочие столы
21. Полки
22. Шпилька-тележка

Ответ:

- 1, Печь для картофеля или пароконвектомат
2. Встраиваемые охлаждаемые витрины для начинок
3. Кипятильник
4. Кофемашина
5. Холодильный шкаф
6. Морозильный шкаф
7. Моечные ванны
8. Рабочие столы
9. Полки

197. Сформируйте из представленного перечня оборудования необходимый комплект для проектирования точки приготовления блинов для шведского стола гостиницы

Ответ:

1. Блинница
2. Встраиваемые охлаждаемые витрины для начинок
3. Кипятильник
4. Кофеварка для фильтр-кофе
5. Холодильный шкаф
6. Морозильный шкаф
7. Моечные ванны
8. Рабочие столы
9. Полки

198. Сформируйте из представленного перечня оборудования необходимый комплект для проектирования точки фастфуд в сети «Горячей выпечки»

Ответ:

1. Конвекционная печь
2. Кипятильник
3. Кофеварка для фильтр-кофе
4. Холодильный шкаф
5. Морозильный ларь
6. Моечные ванны
7. Рабочие столы
8. Полки
9. Расстоечный шкаф
10. Стеллажи для готовой продукции
11. Тележка-шпилька

199. Сформируйте из представленного перечня оборудования необходимый комплект для проектирования точки фастфуд на пляже гостиничного предприятия

Ответ:

1. Контактный гриль
2. Тостер электрический
3. Хот-дог аппарат
4. СВЧ-печь
5. Охлаждаемая витрина
6. Охлаждаемый салат-стол
7. Кофеварка для фильтр-кофе
8. Холодильный шкаф
9. Морозильный ларь
10. Моечные ванны
11. Рабочие столы из
12. Полки

200. Рассчитать, на сколько максимально может увеличиться масса порции куриной грудки при приготовлении в су-вид по сравнению с запеканием в жарочном шкафу.

Масса полуфабриката составляет 200 г

Потери при запекании куриной грудки в жарочном шкафу составляют 27%, следовательно

Масса запеченной грудки составит $200 \times 0,73 = 146$ г

Потери при приготовлении су-вид составляют 5-7%.

Масса грудки приготовленной в су-вид составит $200 \times 0,95 = 190$ г

Масса готовой порции увеличится на $190 - 146 = 44$ г.

201. Рассчитать, на сколько максимально может увеличиться масса порции филе форели без кожи и костей при приготовлении в су-вид по сравнению с припусканьем.

Масса полуфабриката составляет 300 г

Потери при припусканьи филе форели без кожи и костей составляют 18%, следовательно

Масса припущенной форели составит $300 \times 0,82 = 246$ г

Потери при приготовлении су-вид составляют 5-7%.

Масса филе форели без кожи и костей приготовленной в су-вид составит $300 \times 0,95 = 285$ г

Масса готовой порции увеличится на $285 - 246 = 39$ г.

202. Рассчитать, на сколько максимально может увеличиться масса порции натуральной котлеты из свинины при приготовлении в су-вид по сравнению с припусканьем.

Масса полуфабриката составляет 250 г

Потери при припусканьи натуральной котлеты из свинины составляют 40%, следовательно

Масса натуральной котлеты из свинины составит $250 \times 0,6 = 150$ г

Потери при приготовлении су-вид составляют 5-7%.

Масса натуральной котлеты из свинины приготовленной в су-вид составит $250 \times 0,95 = 237$ г

Масса готовой порции увеличится на $237 - 150 = 87$ г.

203. Рассчитать количество компонентов для приготовления 25 л шприцовочного раствора для 50%-ного и 60%-ного шприцевания с каррагенаном в соответствии с таблицей:

Приготовление шприцовочных рассолов (100 л)

	60% шприцевание			50% шприцевание		
ШинкатМикс	4,0	4,0	4,0	5,0	5,0	5,0
Соль	4,5	4,5	4,5	5,0	5,0	5,0
Вурсал ПФ	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Нитрит натрия	0,017	0,017	0,017	0,020	0,020	0,020
Каррагенан	1,0			1,5		
Камедь ксантана		0,2			0,3	
Вода/лед	80/10	81/10	81/10	78/10	79/10	79/10
Всего:	100	100	100	100	100	100

Ответ:

	60%	50%
ШинкатМикс	1,0	1,25
Соль	1,125	1,25
Вурсал ПФ	0,175	0,175
Нитрит натрия	0,00425	0,005
Каррагенан	0,25	0,375
Вода/лед	20/2,5	19,5/2,5
Всего:	25	25

204. Рассчитать массу ингредиентов (мучного изделия, мяса, соуса, овощей) при проектировании рецептуры нового продукта массой 200 г для точки фаст-фуд

Решение:

Известно, что при проектировании продукта для фаст-фуда мучное изделие составляет не менее 30%, мясо (рыба, морепродукт) - не более 30%, соуса - не менее 15%, овощей не более 15% овощей (по массе)

Масса мучного изделия должна быть не менее $200:100 \times 30 = 60$ г

Масса соуса должна быть не менее $200:100 \times 15 = 30$ г

Масса овощей не более $200:100 \times 15 = 30$ г

Масса мяса составляет не более $200:100 \times 30 = 60$ г

Сумма ингредиентов составляет $60 + 30 + 60 + 30 = 180$ г

205. На сколько можно сократить продолжительность технологического процесса приготовления полуфабрикатов круасанов для отгрузки на точки реализации с фабрики-кухни?

Решение. Известно, что тестовые полуфабрикаты отгружаются на точки реализации в

замороженном виде. При замораживании в морозильной камере – процесс имеет продолжительность 120-150 минут. При применении шоковой заморозки продолжительность процесса замораживания составляет не более 35 минут.

Ответ: Продолжительность технологического процесса производства полуфабрикатов круасанов можно сократить на 85-115 минут при использовании шоковой заморозки

206. Дополнить этапы разработки технологии мясорастительных рубленых изделий с применением изолятов растительного белка

- 1 – подбор изолята растительного белка
- 2- исследование функционально-технологических свойств изолята растительного белка
- 3- ?
- 3 – оценка выхода мясорастительных рубленых изделий из полуфабриката
- 4 - определение срока годности полуфабриката
- 5 -разработка формы и технологии упаковки
- 6 – разработка технологической документации

Ответ: определение допустимого количества замены мясного сырья на изолят растительного белка по органолептическим и структурным показателям

Инновационные технологии в индустрии туризма

Вопросы

ПКв-2-Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

ИД-1_{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в туризме

№ вопроса	Текст вопроса
207.	<p>Инновация - это</p> <p>а) совокупность государственных, частных и общественных структур и механизмов их взаимодействия, в рамках которых осуществляется деятельность по созданию, хранению и распространению новых знаний и технологий;</p> <p>б) процессы, использующие совокупность средств и методов сбора, обработки, хранения и передачи данных для получения информации нового качества о состоянии объекта;</p> <p>в) конкретный результат любой созидательной, связанной с риском деятельности, которая обеспечивает продвижение и внедрение на рынок</p>
208.	<p>Отличия инновационной деятельности от обычной производственной деятельности:</p> <p>а) большой риск;</p> <p>б) большие производственные возможности;</p> <p>в) необходимость постоянного контроля;</p> <p>г) сложность установленная зависимости результатов от затраченных ресурсов и размеров инвестиций.</p>
209.	<p>Инновации вовлекают в производство новые производственные силы, способствуют повышению производительности труда и эффективности производства, сокращают различного рода затраты – это</p> <p>а) цель инноваций,</p> <p>б) особенность инноваций,</p> <p>в) функция инноваций,</p>

210.	Документально оформленный результат исследований, разработок или экспериментальных работ по повышению эффективности какой-либо сферы деятельности – это а) инновация, б) новшество, в) проект.
211.	Комплекс взаимосвязанных программ, обеспечивающих эффективное достижение конкретной инновационной цели, согласованных по ресурсам, срокам, исполнителям и документально оформленных – это а) инновация, б) инновационный проект, в) бизнес-план.
212.	Нововведения, связанные с наукой, научными открытиями, прорывными изобретениями, которые обладают определенной независимостью от общественных потребностей – это а) радикальные, б) исследовательские, в) эволюционные.
213.	Государственная стратегия, состоящая из освоения производства новой продукции спомощью закупки лицензии, патента за рубежом на новейшие высокоэффективные научные и производственно-технологические достижения – это а) стратегия «заимствования» б) стратегия «переноса» в) стратегия «наращивания»
214.	Проекты, связанные с новыми идеями и направленные на решение актуальных теоретических и практических задач, имеющих социально-культурное, экономическое значение – это а) исследовательские проекты, б) венчурные проекты, в) пионерские проекты.
215.	Государственная стратегия, заключающаяся в использовании дешевой рабочей силы для освоения выпуска продукции, производившейся ранее в развитых индустриальных странах – это а) стратегия «наращивания», б) стратегия «заимствования», в) стратегия «переноса».
216.	Стратегия организации держаться вплотную за лидером, заимствуя его новшества и внося в них некоторые изменения - это а) наступательная стратегия, б) имитационная стратегия, в) традиционная стратегия, г) оборонительная стратегия
217.	Наиболее распространенные источники инновационных возможностей – а) непредвиденное событие, б) несоответствия, в) насущная потребность или необходимость, г) перемены в отраслевой или рыночной структуре, д) демографические факторы, е) экономические факторы, ж) изменения в восприятии, понимании и настроении, з) новые знания
218.	Проект, обеспечивающий улучшение услуги или продукта путем расширения гаммы его свойств при сохранении базовой технологии его производства – это проект а) новаторский,

	б) модернизационный, в) опережающий, г) пионерский.
219.	Проект, способствующий созданию нового продукта, который существенно отличается от старого за счет добавления качеств, ранее использовавшихся в других типах услуг, товаров или продуктов – это проект а) опережающий, б) пионерский, в) новаторский, г) модернизационный.
220.	Стратегия организации, направленная на сохранение компании путем выполнения на конкретной основе работ для предприятий – инноваторов – это а) наступательная стратегия, б) имитационная стратегия, в) традиционная стратегия, г) зависимая стратегия, д) оборонительная стратегия
221.	Постановка задач на основе информационного обеспечения о целях, ресурсах, сроках и условиях проведения инновации, в том числе каждому участнику – это а) функция планирования инноваций, б) цель планирования инноваций, в) задача планирования инноваций.
222.	Совокупность последовательных действий, необходимых для превращения идеи в услугу, продукт или товар – это а) инновационный процесс, б) инновационный проект, в) инновационный потенциал.
223.	17. Комплекс научных, технологических, организационных, финансовых, коммерческих мероприятий, которые приводят к инновациям – это а) инновационный процесс, б) инновационный проект, в) инновационная деятельность.
224.	Совокупность организаций (наукограды, особые экономические зоны, специальные финансовые структуры, технопарки и тому подобные организации), способствующих осуществлению инновационной деятельности – это а) инновационный процесс, б) инновационный проект, в) инновационная инфраструктура, г) инновационная деятельность.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки

43.04.01 - Сервис

(код и наименование направления подготовки (специальность))

4.2.1 Дипломная работа

Виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО	Тематика ВКР
технологический; организационно-управленческий; проектный.	Организация сервисной деятельности конгресс-отеля
	Организация сервисной деятельности конвенц-отеля
	Организация сервисной деятельности комплекса апартаментов

Организация сервисной деятельности базы отдыха
Организация сервисной деятельности туристской базы
Организация сервисной деятельности
Проектирование сервисного продукта в сфере оздоровительного туризма
Проектирование сервисного продукта в сфере культурно-познавательного туризма
Проектирование сервисного продукта в сфере экологического туризма
Проектирование сервисного продукта в сфере молодежного туризма
Проектирование сервисного продукта в сфере научного туризма
Проектирование сервисного продукта в сфере сельского туризма

Тематика утверждается на заседании методической комиссии по направлению подготовки (специальности), с указанием номера и даты протокола МК, и подписывается председателем МК (заведующим кафедрой) не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

Примечание. Количество тем ВКР должно быть на 2-3 больше, чем количество выпускников текущего учебного года.

4.3 Вопросы для дискуссии (примерные)

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

Номер вопроса	Текст вопроса
326	Обоснование актуальности выбранной темы.
327	Метод восхождения от абстрактного к конкретному.
328	Применение логических законов и правил. Закон достаточного основания.
329	Дедуктивный и индуктивный методы умозаключения.
330	Логика процесса научного исследования.
331	Отражение, информация, восприятие, представление.
331	Две стадии развития мышления: донаучная и научная.
332	Методы анализа и обобщения информации по новейшим достижениям и технологиям
333	Методологические подходы к разработке продуктов функционального и специализированного назначения
334	Методологические основы обеспечения качества и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения
335	Основные принципы пищевой комбинаторики, конструирования и проектирования продуктов функционального и специализированного назначения
336	Основные положения методологии и методики планирования и проведения прикладных и научных исследований
337	Организация и проведение экспериментальной части прикладных научных исследований. Выбор методики эксперимента.
338	Фундаментальные и прикладные основы проведения научных исследований по решаемой научной проблеме

339	Возможности адаптации известных методов исследования и возможности их применения в самостоятельной исследовательской деятельности
340	Объект исследования как многокомпонентная, многофункциональная, биологически активная система.
341	Функциональная характеристика состава пищевого сырья и продуктов, биологические функции и функционально-технологические свойства в производстве пищевых продуктов; механизм превращения в процессе хранения и переработки пищевого сырья
342	Подходы, принципы и методы конструирования пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками (состав, структура, сенсорные показатели): обоснование выбора объектов и математические модели
343	Характеристика современной аппаратуры, оборудования для проведения исследований
344	Научное исследование. Сущность и особенности.
345	Методический замысел исследования и его основные этапы.
346	Выбор проблемы и темы, формулировка гипотезы исследования.
347	Выбор методов, проверка гипотезы исследования, формулировка выводов.
348	Виды докладов, подготовка доклада и презентации, стиль научной речи.
349	Научная дискуссия. Методика обсуждения результатов исследования.
350	Формулирование выводов и оценка полученных результатов.
351	Методы научного познания: наблюдение, сравнение.
352	Правила аргументирования
353	Научный язык и научный стиль изложения материала.
354	Требование достаточности аргументов. Возможные ошибки при его соблюдении.
355	Ошибки в способах доказательства.
356	Опровержение доводов. Критика тезиса, аргумента, демонстрации.
357	Литературное оформление и внедрение результатов в практику.
358	Научный язык и научный стиль изложения.
359	В чем заключается предварительная обработка экспериментальных данных?
360	Что такое грубые погрешности измерений? Как и почему они появляются?
361	Что отражает закон нормального распределения?
362	Что показывают доверительная вероятность и уровень значимости?
363	Что характеризует гистограмма рангов? Как проводится ее построение?

УК-4 *Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия*

Номер вопроса	Текст вопроса
364	Научный язык и научный стиль изложения.
365	Литературное оформление и внедрение результатов в практику.
366	Опровержение доводов. Критика тезиса, аргумента, демонстрации.
367	Ошибки в способах доказательства.

368	Требование достаточности аргументов. Возможные ошибки при его соблюдении.
369	Научный язык и научный стиль изложения материала.
370	Правила аргументирования
371	Методы научного познания: наблюдение, сравнение.
372	Формулирование выводов и оценка полученных результатов.
373	Научная дискуссия. Методика обсуждения результатов исследования.
374	Виды докладов, подготовка доклада и презентации, стиль научной речи.

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Номер вопроса	Текст вопроса
375	Проблема оценки социальных, экологических и других последствий техники.
376	Техника и природа.
377	Техника и культура.
378	Техника как социальный феномен.
379	Глобальные кризисы и проблема ценности научно-технического прогресса.
380	Научно-техническая революция - синтез науки и техники.
381	Диалектика взаимосвязи общественного прогресса и техники.
382	Технический прогресс и его общие закономерности.

Описание показателей и критериев оценивания дискуссии

Показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Уровень владения материалом	Студент полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определённой логической последовательности	Отлично
	Студент твёрдо знает материал, грамотно и, по существу, излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо
	Студент неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно
	Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	Неудовлетворительно

5. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к ВКР

5.1 Основная литература

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. —

ISBN 978-5-00032-350-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119294>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775>.

5. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364>

6. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471700>

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734>

9. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744>

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456351>

5.2 Дополнительная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692>

2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668>

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>

4. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261>

5. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704>

6. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90691>

Периодические издания

1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4 Журнал «Вестник образования».

5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

- 11 Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
- 12 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
- 13 Журнал «Пищевая промышленность».
- 14 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
- 15 Журнал «Ресторанные ведомости».
- 16 Журнал «Ресторатор».
- 17 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
- 18 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
- 19 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
- 20 Журнал «Школа гастронома».
- 21 Журнал «Food Technology».
- 22 РЖ Оборудование пищевой промышленности».
- 23 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».
25. Пилипчук, С.Ф. Логистика предприятия. Складирование [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Ф. Пилипчук. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102235> . — Загл. с экрана.
1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05
 2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6
 3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :
 4. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :
 5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Ки-ев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

8. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

9. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 :

5.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплин

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gow.ru
Портал открытого on-line образования	http://npoed.ru
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	http://www.ict.edu.ru/
Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsuet.ru

5.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплинам, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 0396, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО

AdobeReaderXI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютерные классы, научная библиотека
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com	30, 134, 151, 343, Библиотека (читальный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 039б, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	127а, 343

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с "Информсвязь-черноземье", Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 249б, 251, 343

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования:

- СТ ВГУИТ 2.4.08-2019 Государственная итоговая аттестация;
- программа государственной итоговой аттестации по ОП ВО.

Программа государственной итоговой аттестации включает следующие разделы:

- общие положения;
- цели и задачи государственных аттестационных испытаний;
- место ГИА в структуре образовательной программы;
- требования к государственному экзамену (при наличии);
- требования к выпускной квалификационной работе (при наличии);
- организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации.

АННОТАЦИЯ
программы по
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки (специальность)

43.04.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки (специальность))

Профиль подготовки

Инновационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства

(наименование профиля подготовки для бакалавра и магистра)

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

(бакалавр, специалист, магистр)

Выписка из ФГОС ВО:

«Раздел VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ.

6.2. Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

6.6. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации).

1. Общие положения

1.1 Государственная итоговая аттестация выпускника по указанной образовательной программе высшего образования проводится в форме государственных аттестационных испытаний следующих видов:

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы.

1.2 Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника ВГУИТ к решению профессиональных задач производственно-технологической деятельности в соответствии характеристикой профессиональной деятельности выпускника по ФГОСВО.

2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Содержание государственной итоговой аттестации соотносится с формируемыми компетенциями.

Формируемые компетенции при подготовке к государственному экзамену и выполнении ВКР

Таблица 1

Область ПД	Типы задач ПД	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое	Организационно-управленческий	ПКв-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом	ИД-1 _{ПКв-1} Способен разрабатывать организационно-управленческую структуру предприятий индустрии туризма и гостеприимства

обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства;	ИД-2 _{ПКв-1} Осуществляет диагностику контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии туризма и гостеприимства
	Проектный	ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-1 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в туризме
			ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства
	Технологический	ПКв-3 Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-1 _{ПКв-3} Осуществляет подбор и параметры эксплуатации оборудования и технических средств для индустрии туризма и гостеприимства
			ИД-2 _{ПКв-3} Осуществляет контроль качества технологических процессов при применении оборудования и технических средств для индустрии туризма и гостеприимства
	Научно-исследовательский	ПКв-4 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития предприятий профессиональной сферы, внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере	ИД-1 _{ПКв-4} Способен организовывать деятельность по повышению эффективности процессов сервиса и осуществлять выбор стратегии развития предприятий профессиональной сферы
			ИД-2 _{ПКв-4} Способен внедрять изменения и инновации с учетом законодательства РФ и норм международного права в профессиональной сфере
			ИД-1 _{ПКв-5} Владеть навыками деловых и межличностных коммуникаций, технологиями клиентурных отношений на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства
		ПКв-5 Способен организовывать профессиональное обучение, повышение квалификации на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства	ИД-2 _{ПКв} Организует процесс самообразования и самообучения, позволяющий осуществлять профессиональную деятельность

2.2 Содержание разделов дисциплины образовательной программы, обеспечивающих получение соответствующей профессиональной подготовленности выпускника, проверяемые в процессе государственного экзамена для направления

подготовки **43.04.01Сервис.**

Наименование дисциплины	Содержание	Компетенции
1	2	3
«Разработка проектов в индустрии туризма и гостеприимства»	<p>Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Цели, задачи, этапы проектирования. План разработки проекта концепции предприятия индустрии туризма и гостеприимства в условиях конкурентной среды с учетом внешних факторов. Организация процессов сервиса, содержание проекта. Технико-экономическое обоснование проекта. Организационно-технологическое проектирование. Основные этапы и стадии проектирования</p> <p>.Планирование производственно-технологической деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства. Обоснование выбора ресурсов с учетом концептуальной направленности и потребностей целевой группы. Документационное сопровождения проектирования, виды проектов. Принципы проектирования. Стратегия предприятия туризма. Стратегическое планирование туристской деятельности. Анализ факторов внешней среды для туристского предприятия</p> <p>Основы бизнес-проектирования в индустрии туризма. Информационное обеспечение бизнеса в туризме, ресурсы предприятия, интеллектуальные; информационные; персонал; автоматизационные (средства автоматизации); коммуникационные; производственные; временные; материальные; финансовые.</p> <p>Выработка проектных стратегических решений в туризме. Стратегия развития гостиничного предприятия. Стратегическое планирование гостиничной деятельности. Анализ факторов внешней среды для гостиничного предприятия</p> <p>Основы бизнес-проектирования в гостиничной деятельности. Пути наращивания мощностей предприятия. Реконструкция. Техническое перевооружение. Индустриальная база и системы жизнеобеспечения предприятий индустрии гостеприимства. Функциональные основы проектирования, расчет площадей зданий бытового, административного, служебного и иного назначения, проектирование номерного фонда.</p>	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса
«Управление качеством в индустрии туризма и гостеприимства»	<p>Понятия и определения сферы качества услуг. Субъективность восприятия потребителем качества услуг. Роль государства в обеспечении качества услуг туризма и размещения, защита прав. Национальные стандарты РФ в области качества услуг (ГОСТ Р 52113-2014 "Номенклатура показателей качества услуг"). Обеспечение государством</p>	«ОПК-3-Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной

	<p>безопасности продукции и услуг как одного из уровней качества. Аспекты Манильской декларации. Гостиничные стандарты обслуживания. Международные стандарты на системы менеджмента качества ИСО серии 9000. Системный подход к управлению качеством. Основные концепции и подходы. Система управления качеством как подсистема управления предприятием. Методы оценки качества по обобщенному показателю, дифференциальный метод, метод комплексной оценки, смешанный метод, метод интегральной оценки. Сущность экспертного метода. Сущность и принципы управления качеством. Современные методы управления качеством: научно-технические, экономические, организационно-распорядительные, социально-психологические. Структурирование функции качества. Анализ причин и последствий отказов. QFD-метод как инструмент технологических методов управления качеством. Модели обеспечения качества, основанные на процессном подходе. Риск-ориентированный подход. Интегрированные системы менеджмента в организациях сферы туризма и гостеприимства. Модель GAP. Модель "зона толерантности". Сущность системы менеджмента качества в организациях сферы туризма и гостеприимства. Порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества в организациях сферы туризма и гостеприимства. Качество услуг в сфере индустрии гостеприимства. Особенности и свойства гостиничной услуги. Качество туристского обслуживания. Ассортимент туристских услуг. Модель обеспечения качества услуг в туристской организации. Национальные премии в области качества в России и за рубежом.</p>	сфере»
«Инновационные технологии в индустрии гостеприимства»	<p>Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России. Общие вопросы разработки инноваций в сфере гостеприимства. Классификация инноваций. Типовые инновационные стратегии. Внедрение инноваций на предприятии. Проект как системная инновация. Структура инновационного проекта. Открытые и закрытые инновации в гостеприимстве. Сущность и понятие бенчмаркинга. Бенчмаркинг туристских дестинаций. Специфика производства туристского продукта. Современное организационное строение предприятий индустрии гостеприимства.</p>	ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

	<p>Основные рынки распространения гостиничных услуг Инновации в гостиничном сервисе. Современные гостиничные технологии. Инновационное оснащение гостиничного номера.</p>	
«Инновационные технологии в индустрии питания»	<p>Определение инноваций Инновации, открытие, изобретение Классификация инноваций. Технологические, организационные, управленческие инновации в индустрии питания. Фабрики-кухни, фаст-фуд. Электронный документооборот в ресторанном бизнесе. Индустриальные технологии увеличения срока годности кулинарной продукции и полуфабрикатов: упаковывание, консервирование, применение стабилизаторов. Технологии индустриального производства продукции питания: инъектирование, массажирование, низкотемпературная обработка, су-вид-технологии, СВЧ воздействие, копчение, применение коптильных препаратов, образователей вкуса, грилирование, сублимация, УЗ-экстрагирование, ИК-сушка. применение жидкого азота. Физико-химические основы «Молекулярной кухни» формирование гетерогенных систем. Основные направления совершенствования рецептур и технологий в общественном питании. Технологическое проектирование функциональных свойств продукции: эубиотиков, пробиотиков, биокорректоров, специализированных продуктов.</p>	<p>ПКв-3 Готов к организации и эффективному осуществлению контроля качества технологических процессов в индустрии туризма и гостеприимства</p>
«Инновационные технологии в индустрии туризма»	<p>Содержание понятия «инновации»; Виды инноваций; Инновационные процессы; Жизненный цикл и функции инноваций; Источник инновационных возможностей; Национальная инновационная система; Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов; Направления инновационного развития в России; Государственная поддержка инновационной деятельности в туризме. Принципы планирования; Содержание инновационного проекта; Виды проектов; Этапы разработки инновационных проектов; Риски в инновационной деятельности. Цели инновационной деятельности; Управление инновациями; Создание нововведений и их внедрение; Инновационная деятельность в туристских кампаниях. Тенденции развития транспорта; Развитие информационных технологий и их применение в туризме; Способы распространения инновационных продуктов; Инновационные процессы в продвижении и коммерциализации туристского продукта;</p>	<p>ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства</p>

	Принципы устойчивого развития туризма Участники и виды инновационных проектов; Разработка инновационного проекта; Реализация проекта с учетом технико-экономического обоснования и формы финансирования; Оценка эффективности инновационного проекта	
--	--	--

2.3 В состав ВКР входят графическая часть и расчетно-пояснительная записка. ВКР представляет собой совокупность элементов научно-исследовательской работы, технического предложения и включает этапы выполнения работ различных стадий разработки.

3 Типовые задания

3.1 Для государственного экзамена:

На ГЭ выносятся вопросы, отвечающие требованиям к профессиональной подготовленности выпускника. Вопросы сформированы так, чтобы ответы на них не требовали проведения подробного технико-экономического анализа, проведения громоздких расчетов, составления обзоров научно-теоретической литературы и всего остального, что должно быть предметом проверки соответствия уровня, подготовки выпускника требованиям ФГОС и при выполнении и оценке выпускной квалификационной работы.

Вопросы к ГЭ оформляются в виде оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся.

3.2. Для выпускной квалификационной работы

ВКР должна представлять собой самостоятельное исследование, связанное с разработкой теоретических, прикладных (научно-производственных) задач специальности (профиля направления подготовки), или разработку конкретных творческих проблем, определяемых спецификой данного образовательно-профессионального направления подготовки (специальности).

Тематика выпускных работ разрабатывается выпускающей кафедрой и утверждается заведующим кафедрой и приводится в фонде оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся.