Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Псковский государственный университет» ФИЛИАЛ

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-

методической работе

А.Э. Калиновская

«20» декабря 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала

С.А. Катченков

«20» декабря 2022 г.

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника - Специалист по гостеприимству

Великие Луки 2022

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии гуманитарных, пра-
вовых и экономических дисциплин

Протокол № 4 от «08» декабря 2022 г.

Председатель цикловой комиссии ______ С.В. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
- 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
- 3. ФОРМЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ, УСЛОВИЯ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ
- 4. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
- **5.** ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ОБЪЕМУ И СТРУКТУРЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
- 6. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
- 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ПРИЛОЖЕНИЕ А «ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974;
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г. № 37395).

Итоговая аттестация (ИА) проводится итоговой экзаменационной комиссией (ИЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности, соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) соответствует одному или нескольким профессиональным модулям:

- ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения;
 - ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;
- ПМ. 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж.

При разработке программы итоговой аттестации определены:

- форма и вид итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Данная программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью итоговой аттестации (ИА) является комплексная оценка качества и уровня подготовки выпускника, а также соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело, требованиям работодателей.

Требования к профессиональной подготовленности выпускника, необходимые для выполнения им профессиональных функций

Общие компетенции

Код компете нции	Формулировка компетенции	Знания, умения
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный профессиональный профессиональный и социальный профессиональный профессиональный и социальный профессиональный
		контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

	1	n · ·	
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
OK 06	Проявлять гражданско- патриотическую	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)	
	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные	
	чрезвычайных ситуациях.	ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения	

OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

Основные виды	Код и формулировка	Индикаторы достижения компетенции	
деятельности	Компетенции	(для планирования результатов обучения по	
		элементам образовательной программы и соот-	
		ветствующих оценочных средств)	
Организация и	ПК 1.1. Планировать	Практический опыт: планирования деятельно-	
контроль теку-	потребности службы	сти исполнителей по приему и размещению гос-	
щей деятельно-	приема и размещения в	тей.	
сти сотрудни-	материальных ресурсах	Умения: планировать потребности в материаль-	
ков службы	и персонале	ных ресурсах и персонале службы; определять	
приема и раз-		численность и функциональные обязанности со-	
мещения		трудников, в соответствии с особенностями сег-	
		ментации гостей и установленными норматива-	

ми; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке; Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направлениють работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников службы приема и размещения с текущими планами и стандартами гостиницы; Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещении с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; ороромления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения осообенностями сегментации гостей и преимуществами отсля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке; Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с аругими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников службы приема и размещении петотей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить трепинти и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отсля; Знания: методы прамещения дамещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отсля; Знания: методы прамещения дамение правовые
языке; Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения; принципы взаимодействия службы приема и размения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения у функциональные обязанности сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные пормативно-правовые
Знания: методы планирования труда работников службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определении потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников службы приема и размещении гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые Знания: законы и иные нормативно-правовые
ков службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размешения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержже и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; прования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы приема и размещения; проводить тренинги и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отсля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размешения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения; организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
щилы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в сответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; прования деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в сотответствии с текущими планами и стандартами гостиницы постиницы Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы Тумения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы Тумения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы Тостиницы Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы постиницы Тостиницы Практический опыт: Организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы ———————————————————————————————————
рования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы планами и стандартами гостиницы разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
ема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы планами и стандартами гостиницы планами и стандартами гостиницы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
планами и стандартами гостиницы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
гостиницы и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
тику на иностранном языке Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые
Знания: законы и иные нормативно-правовые
акты РФ в сфере туризма и предоставления гос-
тиничных услуг; стандарты и операционные
процедуры, определяющие работу службы; цели,
функции и особенности работы службы приема
и размещения; стандартное оборудование служ-
бы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размеще-
ния и выписки гостей; виды отчетной докумен-
тации; правила поведения в конфликтных ситуа-
циях;
ПК 1.3. Контролиро- Практический опыт: контроля текущей дея-
вать текущую деятель- тельности сотрудников службы приема и разме-
ность сотрудников шения для поддержания требуемого уровня ка-
службы приема и раз-
мещения для поддер- Умения: контролировать работу сотрудников
жания требуемого службы приема и размещения по организации
уровня качества встреч, приветствий и обслуживания гостей, по

их регистрации и размещению, по охранс труда па рабочем месте, по песруавче работниками дел при окопчании смеща; контролировать выполление сотрудниками стандартов обелуживания и регламенты, операционные процедуры и регламенты, операционные процедуры и регламенты, операционные процедуры и регламенты, операционные процедуры и регламенты, операционные работу службы приема и размещения; критерии и повъзгатели качества обслуживания; критерии и повъзгатели качества обслуживания, критерии и повъзгатели качества обслуживания, приема и разменаетой и сосбенности обслуживания состивныей; категории гостей и особенности обслуживания постиницей; категории гостей и особенности обслуживания постиницей; категории гостей и особенности обслуживания постиницей; категории гостей и особенности обслужка правила и плачия в материальных ресурсах и персонале; от регламенты и плачия в материальных ресурсах и персонале; от регламенты и плачия в материальных ресурсах и персонале; от регламенты и плачия в материальных ресурсах и персонале; от регламенты и плачия в кательность и функциональные обзавнности сетужбы питания, вазимодействие с другими службы питания, вазимодействие с другими продоривацию и к и поромодиальных обзавнности сетужбы питания в котоветствии с установленными нормативами, в т.т. и и поромодиальных и поромодиальных и поромодиальных обзавности сетурущимов, в соответствии с установленными и поромодиальных обзавности сетурущимов, в соответствии с установленными и поромодиальных поромативальных поромативальных обзавности стружбы питания и потребности и производственным помещения потрамнами и поромодиальных поромативальных поромативальных обзавности сетурущимов в производственным помещения постранном замке; ИК 2.2. Организовы вать деятельности сотруднимов службы питания в постранном замке; Знания задач функций и особенности производственным помещения постранным замещения постранном замке; Визты и литориальным обзавнения потрамного от постранном замке и производственным постранном замке службы питания и потребности стружбы п			HV BARHARBOHHH H BARKAWAYAYA WA CARACTA WATER
при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения; Ванные: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющее работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания противопожарной защиты и личной гитиены в процессе об обслуживания гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания потребности производственной санитарии, противопожарной защиты и личной санитарии, противопожарной защиты и личнов питания и потребности и струдников службы питания ресурсах и персонале; Умения: существлять планирование, организацию, координацию и контроль, деятельности сотрудников, в соответствии с установленными пормативами, в т.ч. на иностранном ззыке; Ванные: задач, функций и особенности работы службы питания, законодательных и нормативния тостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к торговым и производственной сапитарии, противопожарной защиты и личной питания разных типов и классов, методов и форм обслужквания требований к торговым и производственной сапитарии, противопожарной защиты и личной питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к торговым и производственной сапитарии, противопожарной защиты и личной питания поменсным организацию и службы питания потерыности службы питания потребности в примененные и стимущию размения деятельности сотружбы питания и стемущим планами и стандартами гостиницы; орбормастия документом и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном зыме; Умения: нализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальным хремурсках и персонале; использовать информативым и стандартами гостиницы; умения деятельности службы питания и потребности в материальным хремурсках и персонале; использовать информативами, и перемати с темущим планами и			
контролировать выполяемие сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения; Знания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, опредляющие работу службы приема и размещения; категории и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории постей и особенности обслуживания; правила и пормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены в процестей обслуживания гостей; производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены в потребности службы питания в материальных ресуреах и персонале; отменять службы питания в материальных ресуреах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствие с установленными нормативных актов о предоставлении услуж службы питания в материальных ресуреах и персоналу, правил и норм окраны труда, техники безопасностей организаций предприятий питания разных типовиты и норм охраны труда, техники безопасностей организаций предприятий питания разных типовиты и норм охраны труда, техники безопасности, производственным помещениям организаций предприятий питания разных типовиты и производственным помещениям организаций предприятий питания разных типовиты и тания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; ороменным производственным помещениям организаций предприяти в а иностранном замке; ПК 2.2. Организовывать дезтельностие отруживами планами и стандартов службы питания; ороменным производственным помещениям организаций предприяти в а иностранном замке; Практический опыт: разработки операционных производственным помещениям организаций предпривания на иностранном замке; Практический опыт: разработки операционных производственным помещениям организаций предпривания за иностранном замке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальном замке; Умения на потременные прастот и в материальном замке; Умения за потременные прастот и потребнос			
тандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения; Знаиия: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показительные услуги, предоставляемые гостипнис; категории гостей и особенности обслуживания; правила и пормы охрапы труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания и потребности службы питания и потребности службы питания и пресывале и персонале; Ик 2.1. Планировать потребности службы питания и потребности службы питания и потребности на материальных ресурсах и персонале; определять численность и функций и особенности работы службы питания, коюдинальные обязанности сотрудников, в соответствии сустановленными нормативания потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функций и особенности работы питания и потребности службы питания потребности сотрудников, в соответствии сустановленными промативания пределать пределать на пределать и промативания пределать пределать пределать пределать и промативания пределать предела			_
приема и размещения; Знаиия: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраты труда, техники безопасности, производственной санитарии, протисос се обслуживания гостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; питания в материальных ресурсах и персонале; материальных ресурсах и персонале; материальных ресурсах и персонале; операелять численность и функциональные обязанности службы питания, в заимодействие с другими службы питания, в заимодействие с другими службы питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему противопожарной защиты и личной гитиены; требований к обслуживающему пресональ; правил и поризводственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; требований к торговым и производственным помещения на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания; законодательных и пормативании и производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; требований к торговым и производственным помещениям правили пормодраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; гребований к торговым и производственным помещениям постиницы; оформления документов и ведения дналогов на професновальной термитологии службы питания в соответствии с текумым планами и стандартями гостиницы; оформления документов и ведения дналогов на професновальную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности ситужбы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информления документов и ведения дналогов на професновальную тематику на иностранном языке;			1 1 1
Влания: стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы присма и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правыла и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены в процессе особслуживания гостей; Практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания в материальных ресурсах и персонале; Мения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания, законодательных и нормативных актов о предоставлении услут службы питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных и инфинистельной питания в соответствии с текущими планами и стандартами постиницы стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональной терминологии службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности стислужбы питания и потребности в материальнох уживе.			
регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и повазатсли качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены в процессе обслуживания гостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; наме ресурсах и персонале; опраслять часленость и функциональные организации службы питания, в там, па там, в там, па инпостранном языке; Вания: задач, функций и особенности работы службы питания к пределать ных актов о представления установленными пормативами, в т.ч. па ипостранном языке; значи персонале, прочаводственност в форм обслуживания; требований к торговым и производственном помещениям организаций и предприятий питания разных типов и класов, мстодов и форм обслуживания; требований к обслуживанием, персонале, правил и норм охраны труда, техники безопасности, прочаводственном помещениям организаций и производственном помещениям организаций и производственным помещениям организаций и производственном помещениям реганизаций и производственном помещениям организаций и производственном помещениям пораменениям организаций и производственном помещениям реганизаций и производственном помещениям реганизаций и производственном помещениям производственном помещениям организаций и производственном помещениям пораменениям организаций и производственном помещениям пораменениям организаций и производственным помещениям пораменениям организаций и производственным помещениям организаций и производственном помещениям пораменениям организаций и производственным помещениям пораменениям организаций и производственным помещениям организаций и помещениям пораменениям организаций и стандартов службы питания делеговное			
ема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостипицей; категории гостей и особещости обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной сапитарии, противопожарной запиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей; планироватим потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; мых ресурсах и персонале; умения: осуществлять планирования, деятельности сотрудников службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять илланировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с устаповленным нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персонале; определять и причной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания разпыть и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания протремненого гис службы питания протремненого гис службы питания протремненого гис службы питания деятельност потрудников службы питания деятельност и струдников службы питания деятельност и стружбы питания деятельност и стружбы питания деятельност и стружбы питания деятельност обромления документов и ведения диалию стимулированы результаты деятельност и стружбы питания и потребности в материальном ресурсах и персонале; использовать информительном размет деятельност и стружбы питания и потребност и вматериальном регуркба питания и потребност и вматериальном размет деятельност и потребност деятельност и пределять нестральном деятельност деятельност деятельнос			
роганизация и контроль текущей пинатия в материальных ресурсах и персонале; правила и нормы охраны труды, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиспы в процессе обслуживания гостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; питания в материальных ресурсах и персонале; питания в материальных ресурсах и персонале; определять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т. ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания в жаконодательных и нормативами, в т. ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания разпых типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживания упресоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, про и и производственным помещениям организаций службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания на иностраниом и производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания на иностраниом и производственным помещениям организаций службы питания на иностранном и процедур и стандартов службы питания, организации и стимулирования деятельности сткущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартом службы питания в соответствии с текущими планами и стандартом службы питания в соответствии с текущими планами и стандартом стандартом стандартом стандартом стандартом стандартом и потребности в материальном зыке; Умения: апализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальном зыке;			
основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и пормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личного комплекса; оценивать и планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Практический опыт: планирования, дсятельности сотрудников службы питания в материальных ресурсах и персонале; Организации предоставности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Организации предоставности службы питания, взаимодействие с другими прорагивации прорагивательных и пормагивных актов о предоставлении услуг службы питания питания разывах типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживаноцему персоналу, правил и производственной онещениям организации и службы питания па иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельноств стужбы питания па иностранном и производственном помещениям организации и стимулирования деятельности стужбы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результать деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале: использовать инфор-			_
правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиепы в процессе обслуживания гостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; питания в материальных ресурсах и персонале; питания в материальных ресурсах и персонале; опрадников службы питания и потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; опраднять и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять и планировать потребность службы питания; в т.ч. на иностранном языке; Заания: задач, функцию насобенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, мстодов и форм обслуживания; требований к обслуживания; требований к обслуживанов организаций предприятий питания разных типов и классов, мстодов и форм обслуживания; требований к обслуживанов организаций предприятий питания разных типов и классов, мстодов и форм обслуживаний; требований и производственной санитарии, противопожарной и производственной санитарии, противопожарной и производственным помещениям организаций службы питания в соответствии стекущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности стотрудников службы питания и потребности в материальном также от требнами и потребности в материальном зыке; Умения: анализировать результать деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безований к обслуживания и дичной гигиены в процессе обслуживания постей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Ти сотруднинале ваге и персонале; Ти сотруднинале ваге и персонале; Ти сотруднинале ваге и персонале; Ти сотрудников службы питания и потребности службы питания и потребности службы питания и потребности службы питания и потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Ту мения: осупествлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; Ти сотрудников службы питания дамонодействие с другими службым питания, взаимодействие с другими службым питания, в т.ч. на иностранном языке; Знаиня: задач, функций и особенности работы службы питания в замонодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания ных актов о предоставлении услуг службы питания и потребность службы питания и предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной сапитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; требований к торговым и производственном помещениям организаций службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания на иностранном языке; Ту практический опыт: разработия операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Ту мения: анализировать результать деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале: еспользовать информативнов на профессиональную тематику на иностранном языке;			
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; нали производственной санитарии, противом питания в материальных ресурсах и персонале; нали потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; нале результаты двятельно-сти сотрудников службы питания в материальных ресурсах и персонале; умения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, в заимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности службы питания, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативания, в т.ч. на иностранном языке; Знания: обелуживающему персонале; требований к торговым и производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гилиенноло-и службы питания; профессиональной терминоло-и ислужбы питания; профессиональной терминоло-и службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты двятельности службы питания потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
опасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной титиены в процессе собслуживания гостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; иных ресурсах и персонале; уменьиз соуществлять планирования, деятельности сотрудников службы питания в материальных ресурсах и персонале; уменьиз соуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными пормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственным помещениям организаций службы питания; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания помещениям организаций службы питания процесур и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: апализировать результаты деятельности службы питания и потребности опрофессиональную тематику на иностранном языке; Умения: апализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информаться и персонале; использовать информаться и персонале; использовать информаться и персонале, и персонале и персонале и перофессиональную тематику на иностранном языке;			
Вопожарной защиты и личной гигиены в процессе о обслуживания тостей; ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале; планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; испординацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службы питания, взаимодействие с другими службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услут службы питания постиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и фром обслуживную; трожари обазанности, про- изводственным помещениям организаций службы питания, профессиональной терогамном и производственным помещениям организаций службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания деятельности сотрудников службы питания и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализирования деятельности сотрудников службы питания потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информативных ресурсах и персонале; использовать информативном замеся.			
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания в материальных ресурсах и персонале; илланировати, кор службы питания в материальных ресурсах и персонале; илланировати, кор службы питания в материальных ресурсах и персонале; илланироватие, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в канаривать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; организацию и контроль деятельности сотрудников, в соответствии с установлеными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания и постранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности си службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информения документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;			
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания и потребности службы питания и персонале; нах ресурсах и персонале питания в материальных ресурсах и персонале; нах ресурсах и персонале питания в материальных ресурсах и персонале; нах ресурсах и персонале; нах ресурсах и персонале питания в материальных ресурсах и персонале; нах ресурсах и персонале; нах ресурсах и персонале; обращность службы питания, взаимодействие с другими службы питания, взаимодействие с установленными пормативами, в т.ч. па ипостранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания постиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; пребований к торговым и производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания в иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания докумснтов и ведения дналогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности сти службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
потребности службы питания в материальности сотрудни- ков службы питания в материальных ресурсах и персонале; Титания Тания		771247	
питания в материальных ресурсах и персонале; ных ресурсах и персонале ных ресурсах и персонале; от планировать и класков питания в материальных ресурсах и персонале; от планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; от планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; от планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; от планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; от планировать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; от планировать и промативных ресурсах и персонале; от планировать и промативных ресурсах и персонале; от пранизаций службы питания помещениям организаций службы питания потремесчональной терминологии службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания в соответствии с текущим	1	*	
тания Тумения: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установлеными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии и сустановлеными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживающему персоналу, правили и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиы и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработких операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения дналогов на профессиональную тематику на иностранном языке;	1	1	·
тания нале шию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услут службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминолотии службы питания и ностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания, организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания, организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и отмулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и отмулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и отмулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и отмулирования деятельности с отрудников службы питания в соответствии с текущими планами и отмулировать результаты деятельности с отмулировать результаты деятельности с сти службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информи		-	
службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, про- изводственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания и ниостранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-		1 11	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
службами гостиничного комплекса; опенивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживанощему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; ородения деятельности сотрудников службы питания и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-	_	нале	
планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать результаты деятельности стисилумирования деятельности стекущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-	тания		_ ·
териальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический оныт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостинцы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности струдников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			<u> </u>
трудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставленых и нормативных актов о предоставленых и нормативных актов о предоставленых и нормативных актов о предоставленыи услуг службы питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживанощему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			==
Знания: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гитичены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ния гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ганизаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ваний к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, про- изводственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; органитания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
норм охраны труда, техники безопасности, про- изводственной санитарии, противопожарной за- щиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминоло- гии службы питания на иностранном языке; Практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; органи- зации и стимулирования деятельности сотруд- ников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельно- сти службы питания и потребности в материаль- ных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
изводственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
пшты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			норм охраны труда, техники безопасности, про-
и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы (оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Тимения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
вать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
трудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-		-	
тания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			7 -
оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
профессиональную тематику на иностранном языке; Умения: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать инфор-		_	
языке; Умения: анализировать результаты деятельно- сти службы питания и потребности в материаль- ных ресурсах и персонале; использовать инфор-		стандартами гостиницы	
Умения: анализировать результаты деятельно- сти службы питания и потребности в материаль- ных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
сти службы питания и потребности в материаль- ных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
ных ресурсах и персонале; использовать инфор-			
мационные технологии для ведения делопроиз-			
			мационные технологии для ведения делопроиз-

	T	
		водства и выполнения регламентов службы пи-
		тания; организовывать и контролировать про-
		цессы подготовки и обслуживания потребителей
		услуг с использованием различных методов и
		приемов подачи блюд и напитков в организаци-
		ях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
		Знания: технологии организации процесса пи-
		тания; требований к обслуживающему персона-
		лу, правил и норм охраны труда, техники без-
		опасности, производственной санитарии, проти-
		вопожарной защиты и личной гигиены; специа-
		лизированных информационных программ и
		технологий, используемых в работе службы пи-
		тания; этапов процесса обслуживания; техноло-
		гии организации процесса питания с использо-
		ванием различных методов и подачи блюд и
		напитков, стандартов организации обслужива-
		1 1
		ния и продаж в подразделениях службы питания;
		профессиональной терминологии службы пита-
		ния на иностранном языке; регламенты службы
	HII. 2.2. II.	питания;
	ПК 2.3. Контролиро-	Практический опыт: контроля текущей дея-
	вать текущую деятель-	тельности сотрудников службы питания для
	ность сотрудников	поддержания требуемого уровня качества об-
	службы питания для	служивания гостей;
	поддержания требуемо-	Умения: контролировать выполнение сотрудни-
	го уровня качества об-	ками стандартов обслуживания и регламентов
	служивания гостей	службы питания (соблюдение подчиненными
		требований охраны труда на производстве и в
		процессе обслуживания потребителей и соблю-
		дение санитарно-эпидемиологических требова-
		ний к организации питания);
		Знания: критерии и показатели качества обслу-
		живания; методы оценки качества предостав-
		ленных услуг; критерии и показатели качества
		обслуживания;
Организация и	ПК 3.1. Планировать	Практический опыт: планирования потребно-
контроль теку-	потребности службы	сти службы обслуживания и эксплуатации но-
щей деятельно-	обслуживания и экс-	мерного фонда в материальных ресурсах и пер-
сти сотрудни-	плуатации номерного	сонале;
ков службы об-	фонда в материальных	Умения: оценивать и планировать потребность
служивания и	ресурсах и персонале	службы обслуживания и эксплуатации номерно-
эксплуатации		го фонда в материальных ресурсах и персонале;
номерного		определять численность работников, занятых
фонда;		обслуживанием проживающих гостей в соответ-
		ствии установленными нормативами, в т.ч. на
		иностранном языке; выполнять регламенты
		службы питания;
		Знания: структуру службы обслуживания и экс-
		плуатации номерного фонда, ее цели, задачи,
		значение в общей структуре гостиницы; методи-
		ка определения потребностей службы обслужи-
		вания и эксплуатации номерного фонда в мате-
		риальных ресурсах и персонале;
	Î.	primibility pecypeux in hepcontaile,

ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стан-
вать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала служтации номерного фонда в соответствии с текущими планами и
вать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала служтации номерного фонда в соответствии с текущими планами и
трудников службы об- служивания и эксплуа- тации номерного фонда в соответствии с теку-
служивания и эксплуа- тации номерного фонда в соответствии с теку-
тации номерного фонда в соответствии с теку- фонда в соответствии с теку-
в соответствии с теку- фонда в соответствии с текущими планами и
дартами гостиницы тов и ведения диалогов на профессиональную
тематику на иностранном языке;
Умения: организовывать выполнение и контро-
лировать соблюдение стандартов качества ока-
зываемых услуг сотрудниками службы; рассчи-
тывать нормативы работы горничных;
Знания: задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерно-
го фонда в гостинице; кадровый состав службы,
его функциональные обязанности; требования к
обслуживающему персоналу; цели, средства и
формы обслуживания; технологии организации
процесса обслуживания гостей; регламенты
службы обслуживания и эксплуатации номерно-
го фонда в гостинице; особенности оформления
и составления отдельных видов организационно
 – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и
ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на
иностранном языке;
ПК 3.3. Контролиро- Практический опыт: контроля текущей дея-
вать текущую деятель- тельности сотрудников службы обслуживания и
ность сотрудников эксплуатации номерного фонда для поддержа-
службы обслуживания ния требуемого уровня качества обслуживания
и эксплуатации номер-
ного фонда для под- планировании, организации, стимулировании и держания требуемого контроле деятельности персонала службы об-
уровня качества обслу- служивания и эксплуатации номерного фонда.
живания гостей Умения: контролировать выполнение сотрудни-
ками стандартов обслуживания и регламентов
службы обслуживания и эксплуатации номерно-
го фонда; контролировать состояние номерного
фонда, ведение документации службы, работу
обслуживающего персонала по соблюдению
техники безопасности на рабочем месте, оказа-
нию первой помощи и действий в экстремальной
ситуации; Знания: принципы взаимодействия с другими
службами отеля; сервисные стандарты
housekeeping (стандарты обслуживания и регла-
менты службы обслуживания и эксплуатации
номерного фонда); критерии и показатели каче-
ства обслуживания; санитарно-гигиенические
мероприятия по обеспечению чистоты, порядка,

		комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
Организация и	ПК 4.1. Планировать	Практический опыт: планирования потребно-
контроль теку-	потребности службы	сти службы бронирования и продаж в матери-
щей деятельно-	бронирования и продаж	альных ресурсах и персонале;
сти сотрудни-	в материальных ресур-	Умения: оценивать и планировать потребность
ков службы	сах и персонале	службы бронирования и продаж в материальных
бронирования и		ресурсах и персонале; планировать и прогнози-
продаж;		ровать продажи;
		Знания: структура и место службы бронирова-
		ния и продаж в системе управления гостинич-
		ным предприятием, взаимосвязь с другими под-
		разделениями гостиницы; направления работы
		отделов бронирования и продаж; функциональ-
		ные обязанности сотрудников службы брониро-
		вания и продаж; рынок гостиничных услуг и со-
		временные тенденции развития гостиничного
		рынка; виды каналов сбыта гостиничного про-
		дукта;
	ПК 4.2. Организовы-	Практический опыт: организации деятельно-
	вать деятельность со-	сти сотрудников службы бронирования и про-
	трудников службы бро-	даж в соответствии с текущими планами и стан-
	нирования и продаж в	дартами гостиницы; разработки практических
	соответствии с теку-	рекомендаций по формированию спроса и сти-
	щими планами и стан-	мулированию сбыта гостиничного продукта для
	дартами гостиницы	различных целевых сегментов; выявлении кон-
		курентоспособности гостиничного продукта;
		оформления документов и ведения диалогов на
		профессиональную тематику на иностранном
		языке;
		Умения: осуществлять мониторинг рынка гос-
		тиничных услуг; выделять целевой сегмент кли-
		ентской базы; собирать и анализировать инфор-
		мацию о потребностях целевого рынка; ориен-
		тироваться в номенклатуре основных и допол-
		нительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выяв-
		лять конкурентоспособность гостиничного про-
		дукта и разрабатывать мероприятия по ее повы-
		шению; проводить обучение, персонала службы
		бронирования и продаж приемам эффективных
		продаж;
1	İ	продам,

Знания: способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы: каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «пояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта; ПК 4.3. Контролиро-Практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы бронирования и вать текущую деятельность сотрудников продаж для поддержания требуемого уровня каслужбы бронирования чества обслуживания гостей и продаж для поддеропределения эффективности мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; жания требуемого уровня качества обслу-Умения: оценивать эффективность работы живания гостей службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта; Знания: критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам;

3. ФОРМЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ, УСЛОВИЯ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

3.1. Формы ИА

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело при реализации программы подготовки специалистов среднего звена установлена форма итоговой аттестации: подготовка и защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в виде дипломной работы и демонстрационный экзамен (ДЭ), который включается в выпускную квалификационную работу.

Объем времени на ИА (216 ч.), в том числе:

- на подготовку к ИА 4 недели (144 ч.);
- на проведение ИА- 2 недели (72 ч.).

Сроки проведения ИА устанавливаются в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и календарным учебным графиком.

3.2. Условия допуска обучающихся к ИА

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является:

- представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности;
- наличие зачетной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана).

Решение о допуске студентов к итоговой аттестации утверждается приказом директора филиала.

Необходимым условием допуска к защите ВКР является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальном заданием, в сроки, установленные графиком;
 - наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации.

3.3. Процедура проведения ИА

Защита ВКР проводятся на открытых заседаниях ИЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Демонстрационный экзамен включается в состав ВКР.

Результаты ИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ИЭК.

Заседания ИЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ИЭК, ответственным секретарем.

Лицам, не проходившим ИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ИА без отчисления из образовательной организации.

Лицам, не прошедшим ИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Обучающиеся, не прошедшие ИА или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ИА впервые.

3.4. Документация по итогам ИА

Решение ИЭК о присвоении квалификации «Специалист по гостеприимству» по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ИА, оформляется протоколом ИЭК и приказом директора филиала.

По окончании ИА председатель ИЭК составляет отчет о работе комиссии.

3.5. Особенности проведения итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится с учетом их психофизического развития, индивидуальных особенностей и состояния здоровья в соответствии с пп. 25 − 28 Положения о порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в филиале ФГБОУ ВО «Псковский государственный университет» в г. Великие Луки Псковской области, утвержденного приказом от 04 июля 2014 № 177 (в редакции изменений, приказ от 20.03.2018 № 113).

4. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Примерные темы выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Соответствие темы ООП
1.	Инновационное развитие услуг питания в сфере гостеприимства	ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания
2.	Пути совершенствования организации обслуживания гостей в гостиницах категории	ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ. 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
3.	Анализ существующих пакетных предложений и поощрительных программ в гостиницах категории	ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ. 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
4.	Организация формирования товарной политики предприятия гостеприимства	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
5.	Проблемы выбора и роль посредников в продвижении услуг предприятия гостеприимства	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
6.	Анализ формирования ценовой политики предприятия гостеприимства	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
7.	Пути формирования и управления брендом гостиничного предприятия	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
8.	Формирование товарной политики гостиничного предприятия и пути ее совершенствования	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
9.	Анализ формирования системного подхода к обеспечению качества продукции и услуг в индустрии гостеприимства	ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ. 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж

10.	Анализ рыночных возможностей на предприятии гостиничной индустрии и организация работы отеля на примере	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
11.	Клиентоцентричность, как инструмент повышения потребительской ценности гостиничных услуг	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
12.	Методы и инновационные технологии стимулирования развития новых продуктов в сфере гостеприимства	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
13.	Методы и инновационные технологии создания новых услуг в сфере гостеприимства	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
14.	Формирование и развитие культуры предпринимательства в гостиничном бизнесе	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
15.	Предпринимательские решения в развитии гостиничного бизнеса на примере	ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж
16.	Анализ использования различных методов исследования эффективности работы предприятий гостиничной индустрии	ПМ. 01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения; ПМ. 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; ПМ. 04 Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ОБЪЕМУ И СТРУКТУРЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

5.1. Требования к определению тематики, содержания, объема и структуры ВКР

Обязательным требованием является — соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются на заседании цикловой (предметной) комиссии.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

После согласования тематики ВКР приказом директора филиала проходит утверждение и закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителей и консультантов ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей цикловой (предметной) комиссии.

5.2 Обязательные документы и материалы, необходимые для выполнения ВКР

Индивидуальное задание по теме ВКР, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования к каждой части, рассматривается на заседании цикловой (предметной) комиссии, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики и должна сопровождаться консультацией со стороны руко-

водителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

ВКР выполняется в соответствии с утвержденным графиком, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ВКР и предварительной защиты.

5.3. Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

5.3.1. ВКР (дипломная работа) по структуре состоит из введения, двух разделов и заключения.

Материалы дипломной работы располагаются в следующей последовательности:

- титульный лист;
- оглавление с указанием разделов, подразделов и страниц;
- введение;
- теоретическая часть ВКР;
- практическая часть ВКР;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.
- 5.3.2. Краткая характеристика разделов:

Содержание выпускной квалификационной работы.

Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические и практические разделы, разделенные на пункты. Разделы и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Раздел или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

Bведение - вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объем введения должен быть небольшим -1,5-2 страницы. Введение к выпускной квалификационной работе в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект и предмет выпускной квалификационной работы.

Основная часть ВКР должна состоять из практической и теоретической.

В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР.

В практической части проводится анализ практического материала, полученного во время преддипломной практики, а также разрабатываются практические предложения и мероприятия по улучшению организации и контроля текущей деятельности работников различных служб (структурных подразделений) гостиничных и туристических комплексов (предприятий) с учётом инновационных изменений.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать тематике дипломной работы.

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1-2 страницы).

Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

После заключения размещается список использованных источников и приложения, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР.

5.3.3. Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ

Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

На титульном листе дипломной работы ставится подпись заведующего отделением СПО о допуске работы к защите и подписи руководителя и консультанта дипломной работы.

Дипломная работа должна быть выполнена в соответствии с Основными требованиями к оформлению ВКР (Приложение A).

5.3.4. Защита выпускной квалификационной работы проводится в аудитории, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад студента, выполнение студентом практикоориентированного задания демонстрационного экзамена, чтение рецензии и отзыва руководителя ВКР, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Выпускник предоставляет в государственную экзаменационную (итоговую экзаменационную) комиссию дипломную работу на бумажном носителе в жестком переплете, оформленную в соответствии с ГОСТом.

5.3.5. Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы осуществляет заведующий отделением СПО, непосредственное руководство осуществляет руководитель ВКР.

Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в графике выполнения ВКР. В случае нарушения сроков одного из этапов выполнения ВКР руководитель ВКР ставит в известность заведующего отделением СПО.

Выпускная квалификационная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю ВКР для заключительного контроля. Руководитель пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над дипломной работой является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, которые определяли тематику ВКР, или преподавателями вузов.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР:
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР:
- оценку практической значимости и возможности внедрения (апробации) на предприятии, в организации;
 - оценку ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

Отзыв руководителя ВКР, рецензию на ВКР и саму дипломную работу студент сдает заведующему отделением СПО для предоставления их в ИЭК до начала ее работы.

6. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен организован по модульному принципу. Для каждого модуля участники получают задания, кроме того, для выполнения заданий предлагаются четкие временные рамки. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены быстро при полной концентрации внимания.

Оценочная ведомость демонстрационного экзамена содержит объективные и субъективные аспекты для оценивания выполнения заданий с указанием максимального количества баллов.

Образец задания

Модуль 1: Организация и контроль текущей деятельности работников службыбронирования и продаж и службы приема и размещения

Задание модуля 1:

К стойке приема и размещения подходит гость, который хочет заселиться в отель. Угостя есть предварительное бронирование с пометкой о том, что в номере должен быть большой телевизор. Администратор заселяет гостя в номер, присвоенный системой. Однако, через 10 минут гость спускается на ресепшн и сообщает администратору, что размер телевизора не соответствует его запросу.

Модуль 2: Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема, размещения и службы питания

Задание модуля 2:

К стойке приема и размещения подходит гость, который хочет выехать из отеля, таккак закончился срок его проживания. Гость сообщает, что пользовался мини-баром. Гостю необходимо разделить счет, так как проживание хочет оплатить банковской картой, а иные начисления — наличными. При уточнении информации о впечатлении отпребывания в отеле сообщает, что в номере неисправно работал кондиционер, что доставило неудобство. Подтверждает необходимость заказа такси. Бронировать номер на будущее пока не планирует.

Модуль 3: Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда

Задание модуля 3:

На стойку ресепшн поступил звонок от сотрудника хозяйственной службы, который сообщил о том, что в процессе уборки номера после выезда гостя в ванной комнате обнаружил разорванный халат и полотенце с пятнами красного вина. Горничная обратилась с вопросом, как ей действовать в этой ситуации?

Модуль 4: Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж

Задание модуля 4:

Гость обращается с запросом о размещении в отеле с женой и ребёнком 5-ти лет в период с 15-18 июля. Гостю необходим номер с одной большой двуспальной кроватью и дополнительной кроватью для ребёнка. Из особых пожеланий, у ребёнка день рождение 16 июля, возможно ли будет организовать праздничный ужин в одном из ресторанов отеля и приготовить именинный торт без глютена, так как у ребёнка на него аллергия.

*Дайте ответ на запрос гостя в соответствии со стандартами деловой переписки.

Модуль 5: Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения

Задание модуля 5:

Составьте расписание на неделю 12-18 декабря для сотрудников службы СПиР, чтобы оно отвечало следующим требованиям:

- 8-часовой рабочий день;
- 2 администратора (receptionists) в смену;
- отдых между сменами не меньше 2 смен;

- 2 выходных дня в неделю (необязательно вместе)
- 2 сотрудника могут выходить на смены строго с понедельника по пятницу
- условные обозначения

У – утренняя смена с 07.00 до 15.30 Д – дневная смена с 15.00 до 23.30H –

ночная смена с 23.00 до 07.30О – вы-

ходной день

М – промежуточная смена (может усиливать любую смену)

Требования к оцениванию демонстрационного экзамена

Максимально возможное количе-	100
ство баллов	

	Модуль задания		
No	(вид деятельности, видпро-	Критерий оценивания	Баллы
п/п	фессиональной		
	деятельности)		
1	2	3	4
1	Организация и контроль те-	Осуществление поиска, анализа и интер-	
	кущей деятельности работ-	претации информации, необходимой для	21,00
		выполнения задач профессиональной дея-	
	ронирования и продаж ительности.		
	службы приема и размеще-		
	ния	Контроль текущей деятельности работни-	
		ков службы бронирования и продаж для	
		поддержания требуемого уровня качества	
		обслуживания гостей.	
		Осуществление устной и письменной ком-	
		муникации на государственном	
		языке с учетом особенностей социального и	
		культурного контекста.	
		Использование информационных техноло-	
		гий в профессиональной деятельности.	
		Организация деятельности работников	
		1 1	
		службы приема и размещения в соответ- ствии с текущими планами и стандартами	
		1	
2	Организация и контроль те-	гостиницы. Работа в коллективе и команде, эффектив-	
	кущей деятельности работ-	ное взаимодействие сколлегами, руковод-	25,00
	ников службы приема, раз-	ством, клиентами.	25,00
	мещения и службы питания	CIDOM, MINICHIAMM.	
	шещения и служові нитания	Осуществление устной и письменной	
		коммуникации на государственном	
		языке с учетом особенностейсоциального и	
		культурного контекста.	
		kylibi yphulu kuhitkula.	

^{*}Ответ представить в виде таблицы.

^{*}Моделируемый отель определяется образовательной организацией самостоятельно.

^{*}Волонтеры, выполняющие роли актеров, подключаются дистанционно посредствомпрограммы проведения онлайн-конференций.

		Использование информационных техноло- гий в профессиональной деятельности.	
		Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	
		Использование знаний пофинансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	
		Организация деятельности работников службы приема иразмещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	
		Организация деятельности работников службы обслуживания иэксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	
3	Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуата-	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различнымконтекстам.	19,00
	ции номерногофонда	Осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задачпрофессиональной направленности.	
		Работа в коллективе и команде, эффективное взаимодействие сколлегами, руководством, клиентами.	
		Контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	
4	Организация и контрольте- кущей деятельности работ- ников службы бронирования и продаж	Осуществление поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	20,00
		Осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	

	персонале.	100,00
	и размещения в материальных ресурсах и	
	Планирование потребности службы приема	
	гостиницы.	
	ствии с текущими планами и стандартами	
	службы приема и размещения в соответ-	
мещения	Организация деятельности работников	
ников службы приема и раз-		
текущей деятельности работ-	различным контекстам.	15,00
Организация и контроль	нальной деятельности, применительно к	
	Выбор способов решения задач профессио-	
	странном языках.	
	документации на государственном и ино-	
	Использование профессиональной	
	,	
	-	
	Организация деятельности работников	
	текущей деятельности работников службы приема и раз-	документации на государственном и иностранном языках. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Организация деятельности работников службы приема и размещения Организация деятельности работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. Планирование потребности службы приема

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки ИА

	Показатели Критерии Оценки «2 – 5»				
Критерии					
	«неуд.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»	
Уровень сформированности компетенций	Компетенции не сформированы	Компетенции сформированы частично	Компетенции сформированы	Компетенции сформированы	
Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Не точно и не полностью сформулированы цель, задачи	Актуальность работы не сформулирована. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы отражает основные аспекты изучаемой темы	Актуальность проблемы исследования обоснована. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	
Оценка содержания работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения присутствует	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы	

Сроки выполнения	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Самостоятельные выводы отсутствуют. Автор плохо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания.	Самостоятельные выводы отсутствуют. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания.	Автор работы делает выводы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	Автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Представленная ВКР не соответствует требованиям к оформлению работы	Представленная ВКР имеет отклонения в оформлении работы	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Отзывы руководителя и рецензента	Отзывы руководителя и рецензента имеют существенные критические замечания	Отзывы руководителя и рецензента не имеют существенных критических замечаний	Имеются положительные отзывы руководителя и рецензента, принципиальные замечания отсутствуют	Имеются положительные отзывы руководителя и рецензента, принципиальные замечания отсутствуют
Выполнение демонстрационного экзамена	Процент набранных баллов по модулям демонстрационного экзамена (от максимально возможного количества) составляет от 0,00% - 19,99%	Процент набранных баллов по модулям демонстрационного экзамена (от максимально возможного количества) составляет от 20,00% — 39,99%	Процент набранных баллов по модулям демонстрационного экзамена (от максимально возможного количества) составляет от 40,00% — 69,99%	Процент набранных баллов по модулям демонстрационного экзамена (от максимально возможного количества) составляет от 70,00% - 100,00%

	Представление работы в устном до-	В устном докладе представлены	Представление работы в уст-	Представление работы в устном до-
15	кладе не отражает основные полу-	основные полученные результаты,	ном докладе в основном отра-	кладе полностью отражает получен-
OTI	ченные результаты, имеются суще-	но имеются недочеты в иллюстра-	жает полученные результаты,	ные результаты, иллюстративный
aQ	ственные недочеты в иллюстратив-	тивном материале.	иллюстративный материал от-	материал отличается наглядностью.
ар	ном материале.	Ответы на вопросы комиссии в	личается наглядностью.	Ответы на вопросы комиссии в про-
ИТ	Ответы на вопросы комиссии в про-	процессе защиты ВКР свидетель-	Ответы на вопросы комиссии в	цессе защиты ВКР сформулированы
ащ	цессе защиты ВКР свидетельствуют	ствуют о недостаточно полном	процессе защиты ВКР сформу-	четко, с достаточной аргументаци-
33	о недостаточном владении материа-	владении материалом ВКР	лированы четко, но с недоста-	ей, свидетельствуют о полном вла-
	лом ВКР		точной аргументацией	дении материалом ВКР

Разработчики:

Филиал ПсковГУ в г. Великие Луки Псковской области, председатель цикловой предметной комиссии

Генеральный директор, ООО «Гостинично-ресторанный комплекс «Амарис»»

Эксперты:

Директор по маркетингу. ООО «Гостинично-ресторанный комплекс «Амарис»»

Руководитель гостиницы «Юбилейная»

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое -30 мм, правое -10 мм, верхнее -20 мм, нижнее -20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

Нумерация страниц - сквозная. Страницы ВКР нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номера страницы на нем не ставят. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

Наименование структурных элементов работы «Содержание», «Введение», «Основная часть» «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте ставят точку (1., 2., 3. и т.д.). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой (1.1, 1.2, 1.3 и т.д.). Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё, з, о, ч, ь, й, ы, ъ) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например,	
a)	_
б)	
1)	
2)	
в)	

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки и т.п.) и таблицы следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1 – Банкетный зал ресторана гостиницы.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Слово «Таблица» помещается над таблицей с выравниванием по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы нумеруются двумя способами:

- 1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);
 - 2) нумерация в пределах глав работы.

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», номер и ее название указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой — либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. При выполнении операции умножения, применяют знак «х». Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует проводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей дипломной работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например,

A=a:b, (1)

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например, формула (В.1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например (3).

В работе допускается выполнение уравнений и формул рукописным способом чёрными чернилами.

Ссылки на использованные источники приводятся обязательно.

При упоминании в тексте работы какого-либо автора указываются сначала его инициалы, затем фамилия, например, как подчеркивает Р.А. Фатхутдинов, по мнению С.А. Попова и т.д.

Сноски оформляются с абзацным отступом, 12 кеглем через 1 интервал: сначала указывается фамилия, затем инициалы автора, например, Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней (фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику // Эксперт, 2002, №1, с. 50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте дипломной работы следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998 гола.

При составлении ссылок на электронные ресурсы следует учитывать некоторые особенности: В затекстовых ссылках электронные ресурсы включаются в общий массив ссылок, и поэтому следует указывать обозначение материалов для электронных ресурсов — [Электронный ресурс].

Например:

- 1 [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki
- 2 Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. 2-е изд. М.: Худож. лит., 1990. 543 с. [Электронный ресурс].
- URL: http://www.philosophy.ru/library/bahtin/rable.html#_ftn1 (дата обращения: 05.10.2008).

Сноски печатаются на тех страницах, к которым относятся, и имеют постраничную нумерацию. Печатание сносок в конце работы с общей порядковой нумерацией не допускается.

В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дату обращения к документу.

Электронный адрес и дату обращения к документу приводят всегда. Дата обращения к документу — та дата, когда человек, составляющий ссылку, данный документ открывал, и этот документ был доступен.

Системные требования приводят в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п. Сведения ограничения доступа приводят в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то в сведениях не указывают ничего. Дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте. Если дату обновления установить нельзя, то не указывается ничего. Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную нумерацию страниц. Слово «Приложение» указывается наверху посередине страницы и имеет обозначение заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Б. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Например: ПРИЛОЖЕНИЕ Б.

Нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная и является продолжением общей нумерации основного текста. В тексте работы должна быть ссылка на этот материал.

В работе рекомендуется использовать алфавитный принцип расположения источников.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы, как правило, помещаются официальные документы (Законы, Постановления, Указы...).

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

При его упоминании или цитировании в тексте работы в квадратных скобках приводится номер, страницы [12, с.5-7; 25, с.105].