

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

«19» августа

Н.Л. Ткаченко

2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института индустрии туризма и
гостеприимства

«19» августа

А.А. Иванцов

2022 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): **Гостиничная деятельность**

Форма обучения	очно-заочная	заочная
Общая трудоемкость (в акад. часах / ЗЕ)	324 час. / 9 ЗЕ	324 час. / 9 ЗЕ
Курс	V	V
Учебный семестр	9	9
Форма промежуточной аттестации	Защита ВКР	Защита ВКР

Москва, 2022


Настоящая программа государственной итоговой аттестации (2018 год набора) устанавливает требования к результатам обучения студента бакалавриата и определяет содержание подготовки к процедуре защиты и защиты ВКР.

Программа составлена на основании ФГОС высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.12 2015 г. № 1463, основной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Гостиничная деятельность.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину, и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Разработчик(и) рабочей программы:


Доцент кафедры гостиничного и ресторанного дела, кандидат экономических наук, доцент


«29» августа 2022 г.

Федорчукова С.Г.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры Гостиничного и ресторанного дела 29 августа 2022 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой гостиничного и ресторанного дела, кандидат технических наук, доцент


«29» августа 2022 г.

Успенская М.Е.

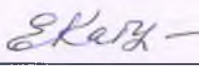
СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса


«29» августа 2022 г.

Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса


«29» августа 2022 г.

Катунина Е.И.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Цель государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) – определение соответствия уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Гостиничная деятельность.

Задачи ГИА по направлению подготовки

- определение уровня теоретической подготовки выпускников;
- определение уровня практической подготовки выпускников;
- определение способности и готовности к решению профессиональных задач по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело с направленностью (профиль): Гостиничная деятельность.

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ООП ВО И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ГИА

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР), в соответствии с ФГОС ВО в полном объеме, относится к обязательной части блока Б3 образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и при успешном ее прохождении завершается присвоением квалификации «бакалавр».

На государственную итоговую аттестацию, подготовку к процедуре защиты и защиту ВКР по учебному плану отводится 324 часа / 9 ЗЕ. Защита выпускной квалификационной работы базируется на глубоком знании выбранной темы исследования.

В процессе проведения государственной итоговой аттестации устанавливается владение выпускником комплексом следующих компетенций:

ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 - способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 - способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОПК-1 - способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

ОПК-2 - способность организовывать работу исполнителей;

ОПК-3 - готовность применить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-1 - готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-2 - готовность к разработке и представлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

ПК-3 - владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;

ПК-4 - готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;

ПК-5- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

3.1. Основная литература

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 № 51- // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1 (ч. 1). – Ст. 3.

3. Федеральный закон О независимой оценке квалификации; от 03.07.2016 N 238-ФЗ (последняя редакция)

4. Федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

5. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30 декабря 2009 г. N 384-ФЗ

6. Федеральный закон от 27.12.2002 N184-ФЗ «О техническом регулировании» (в ред. от 05.04.2016).

7. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13.07.2015).

8. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 N 215-ФЗ, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 18.07.2011 № 243-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ).

9. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28.12.2009 г. №381-ФЗ (в ред. Федерального Закона от 23.12.2010 №369-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 21.11.2011 №327-ФЗ, от 20.12.2012 №318-ФЗ, от 28.12.2013 №446-ФЗ).

10. Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции от 22.11.1995 г. №171-ФЗ (с изменениями и дополнениями в редакции Федеральных законов от 18.07.2011 N 218-ФЗ (ред. 30.06.2012), от 21.07.2011 N 253-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 02.11.2013 г. №296-ФЗ).

11. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля №294 ФЗ от 26.12.2008 (в ред. от 03.07.2016).

12. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от 25.06.2012 № 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ).

13. Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 N 15-ФЗ.

14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
16. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016–01–01. М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов. – 14 с.
17. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. – I, 16 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуг общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
19. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
20. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.
21. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
22. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
23. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
24. ГОСТ Р 50691–2013 Услуги населению. Модель системы обеспечения качества услуг (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 06.09. 2013 г. N 875–ст).
25. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания» на основе британского стандарта ВР 2127:2007 (NEQ).
26. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. -- Введ. 2001-07—01.
27. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП.
28. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
29. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
30. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 N 3077).
31. Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» (в ред. с изменениями от 29.03.2016 N 246).
32. Постановление Правительства РФ от 14.04.2017 N 447 Об утверждении требований к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения и формы паспорта безопасности этих объектов;
33. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями от 28.04.2010).
34. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

35. СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения» (взамен СНиП II-Л.8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования).
36. СП 2.2.2. 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
37. СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений. Общие требования проектирования».
38. СП 59.13330.2012 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения» (актуализированная редакция СНиП 35-01-2001).
39. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
40. Инновационный менеджмент 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Алексеев А.А., 2018.
41. Информационные технологии в менеджменте 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата. Плахотникова М. А., Вертакова Ю. В., 2018
42. Кросс-культурный менеджмент 3-е изд. Учебник для бакалавриата и магистратуры. Мясоедов С.П., Борисова Л. Г., 2018.
43. Корпоративный тренинг, наставничество, коучинг. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры. Кларин М.В., 2018.
44. Культурология 3-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Багдасарьян Н.Г., 2018.
45. Маркетинг туристских услуг 3-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Восколович Н. А., 2019.
46. Методология научных исследований 2-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Горелов Н. А., Круглов Д. В., Кораблева О. Н., 2018.
47. Модели и методы диагностики состояния бизнес-систем 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для вузов. Куприянов Ю. В., Кутлуниин Е. А. 2018.
48. Методы социально-экономического прогнозирования в 2 т. Т.1 теория и методология. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Светуных И. С., Светуных С. Г., 2018.
49. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса 2-е изд. Учебное пособие для вузов Казакевич Т. А., 2018.
50. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 3-е изд., испр. И доп. Учебник для академического бакалавриата. Сологубова Г. С., 2019 / гриф умо во.
51. Оценка персонала. Сбалансированная система показателей. 3-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры. Хруцкий В. Е., Толмачев Р. А., Хруцкий Р. В., 2018 / гриф умо во.
52. Правоведение: основы государства и права. Учебник для академического бакалавриата. Бошно С. В., 2019 / гриф умо во.
53. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Бугорский В.П., 2018 / гриф умо во.
54. Психология и этика делового общения. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Бороздина Г.В., Кормнова Н.А., 2018 / гриф умо во.
55. Правовое регулирование в сфере туризма. Учебное пособие для вузов. Золотовский В.А., Золотовская Н.Я., 2018.
56. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения 2-е изд., испр. И доп. Учебное пособие для прикладного бакалавриата. Атапасько О. В., Автюхова О. В., 2018.
57. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 13-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата. Лифиц И. М., 2019 / гриф умо во.

58. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология. Учебник для прикладного бакалавриата. Райкова Е. Ю., 2019.
59. Стратегический менеджмент. Формирование стратегии и проектирование бизнес-процессов 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры. Фролов Ю. В., Серышев Р. В.; под ред. Фролова Ю. В. 2018.
60. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов Скобкин С.С., 2018.
61. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: Учебник для прикладного бакалавриата /Т. Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2016. – 331 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>. – ЭБС Юрайт.
62. Теория менеджмента. Синергетический менеджмент 2-е изд., испр. И доп. Учебник для вузов. Иванова Т.Ю., Коротков Э.М., Приходько В.И., 2018.
63. Технологии и организация экскурсионных услуг 2-е изд., пер. И доп. Учебник для академического бакалавриата. Скобельцына А. С., Шарухин А. П., 2018.
64. Управление инновациями. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Спиридонова Е. А. 2018.
65. Управление человеческими ресурсами 2-е изд., испр. И доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры Гуськова Н.Д., Краковская И.Н., Ерастова А.В., Родин Д.В., 2018
66. Ценообразование 7-е изд., пер. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Касьяненко Т.Г. - отв. Ред., 2018 .
67. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика. Учебник для прикладного бакалавриата Ттимохина Т. Л., 2018 .
68. Управление бизнес-процессами: современные методы. Монография Громов А.И. - отв. Ред., 2018.
69. Управление качеством. Всеобщий подход. Учебник для бакалавриата и магистратуры. Васин С. Г., 2019.
70. Управление конкурентоспособностью. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Горбашко Е.А. - отв. Ред., Максимцев И.А. - отв. Ред. 2018.
71. Управление качеством 2-е изд., пер. И доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры. Тебекин А.В., 2018.
72. Философия 2-е изд., пер. И доп. Учебник для академического бакалавриата. Гуревич П.С., 2018.

3.2. Дополнительная литература

1. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 338 с. — Серия: Бакалавр. (книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](https://www.biblio-online.ru)).
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 416 с. — (Сер. Бакалавриат).
3. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. И доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры А. А. Сергеев., 2018.
4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - СПб.: Троицкий мост, 2012.-208с.: ил.
5. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов/ Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА -М, 2016. -320 с.
6. Дубцов Г.Г., Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М.; Издательский центр «Академия», 2013.

7. Деловая этика. Учебник и практикум для академического бакалавриата Спивак В.А., 2018.
8. Деловые и межкультурные коммуникации. Учебник и практикум для академического бакалавриата Гаратухина Ю.В., Авдеева З.К., 2018.
9. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, А.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.: ил.
10. Ламажапова Г. П. Физиология питания. Учебное пособие - М.: Мир науки., 2016. – 146 с.
11. Лифиц И.М. Стандартизация, методология и подтверждение соответствия 11-е изд., пер. и доп. Для СПО.- М. Юрайт, 2016.- Электронный учебник.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с.
13. Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности, М.: КНОРУС, 2017.
14. Никольская Е.Ю., Пасько О.В., Тихненко А.А., Скабеева Л.И. Технологии гостиничной деятельности, М.: РУСАЙНС, 2017.
15. Организация продаж гостиничного продукта: учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 207 с.: ил. – (ПРОФИЛЬ).
16. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
17. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н.С.Родионова, Е.В. Субботина, Л.Э. Глаголева, Л.А. Высотина. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 353 с.
18. Пасько О. В., Автюхова О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / . — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 201 с.
19. Пасько О. В. Организация обслуживания и ресторанный сервис : учебное пособие для направлений подготовки бакалавриата 43.03.03 "Гостиничное дело", 43.03.02 "Туризм" / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. Н. Аникина; ГАОУ ВО города Москвы "Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю. А. Сенкевича". - Москва: МГИИТ, 2017. - 159с.
20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 163 с.
21. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве 2-е изд., испр. И доп. Учебник для академического бакалавриата Боголюбов В. С., 2018.
22. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие/ Федцов В.Г.- М.: Дашков и К, 2016. - 248 с.
23. Ценообразование 4-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов. Липсиц И. В., 2018 .
24. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 288 с.

4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
2. <http://www.garant.ru> – Справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов

4. <http://www.russiatourism.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ
7. <http://www.mos.ru> - Официальный сайт Правительства Москвы
8. <http://www.all-hotels.ru/> - все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц.
9. <http://www.edelink.ru/> - один из лидеров рынка автоматизации гостиничного хозяйства в России и СНГ.
10. <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/> - сайт современных технологий гостиничного бизнеса.
11. <http://www.prohotel.ru/> - всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса.
12. <http://www.frontdesk.ru> – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
13. <http://www.hotelier.pro>– сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
14. <http://www.ratanews.ru> – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
15. <http://www.horeca.ru>. – главный портал индустрии гостеприимства и питания
16. <http://rucont.ru/> - электронно-библиотечная система «Руконт».
17. <https://biblio-online.ru/catalog/full> - электронно-библиотечная система «Юрайт».

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Включает перечень информационно-справочных систем:

- Электронно-библиотечную систему – Руконт;
- Электронно-библиотечную систему Юрайт

Правовая информационная система «Консультант-плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> (в соответствии с графиком работы коммерческой версии для незарегистрированных пользователей).

Правовая информационная система «Гарант» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

Программное обеспечение:

Для успешного освоения дисциплины, студент использует такие программные средства как Excel; Word. Для представления результатов – Power Point.

Для самостоятельной проверки оригинальности текстов подготовленных докладов, рефератов, эссе студенты используют открытую версию информационно-аналитической программы «Антиплагиат».

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

МГУСиТ располагает библиотекой с электронными носителями информации, включая учебники, учебно-методическую литературу, дополнительную литературу, к которой обеспечен доступ каждому обучающемуся. В библиотеке и помещениях для самостоятельной работы имеется возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечным системам и информационным системам. Имеется доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся перечень основного оборудования:

- учебная аудитория №11:
- Письменные столы – (5 шт.);
- Стулья (5 шт.);
- Стеллажи (3 шт.);
- Шкаф книжный (9 шт.);

Ноутбук с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (10 шт.)

учебная аудитория №115:

Стол-парта на 88 посадочных мест;

Стол компьютерный (5 шт.);

Шкаф книжный (14 шт.);

Стеллаж (4 шт);

Интерактивная доска (1 шт.)

Принтер (1 шт.);

Копировально-множительная техника (1 шт.);

Компьютер (моноблок) с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (1 шт.)

Комплект клавиатура+мышь (1 шт);

Ноутбук (5 шт.) с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду;

Телевизор (1 шт).

Для проведения защиты ВКР используется учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели для обучающихся: письменные столы (20 шт.); стулья (40 шт.);

Смарт-телевизор (1 шт.)

Магнитная доска (1 шт.);

Рабочее место преподавателя: ноутбук с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

7. ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ВКР ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится в Университете с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность выступления, обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает в деканат письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

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

8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

В случае поступления от обучающегося апелляции, секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

9.1. Перечень компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В процессе проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации устанавливается освоение выпускником следующих компетенций:

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
Общекультурные компетенции (ОК)	
ОК-1 - Способен использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Знает: основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах.</p> <p>Умеет: раскрывать смысл выдвигаемых идей, представлять рассматриваемые философские проблемы в развитии.</p> <p>Владеет: навыками работы с философскими источниками и критической литературой.</p>
ОК-2 - Способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Знает: основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей России.</p> <p>Умеет: критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию.</p> <p>Владеет: навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества.</p>
ОК-3 –Способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>Знает: сущность категорий, терминологию и структуру решения социально значимых проблем, функции и методы исследований; теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; функции менеджмента.</p> <p>Умеет: формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения; применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента.</p> <p>Владеет: системным мышлением, методами социально-экономических исследований, приемами и методами анализа гуманитарных проблем и явлений; навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей.</p>
ОК-4 - Способен использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.	<p>Знает: Особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни; экологические принципы рационального использования природных ресурсов, основы экологического права и экологической безопасности гостиничной деятельности и окружающей среды.</p> <p>Умеет: применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения; оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности; применять знание законодательства в области экологии в целях сохранения окружающей среды.</p> <p>Владеет: основами формирования социальных отношений в</p>

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
	обществе; основами экологической безопасности гостиничной деятельности и окружающей среды.
ОК-5 -Способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает: лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета. Умеет: использовать знание, иностранного языка в профессиональной деятельности. Владеет: способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности на иностранном языке.
ОК-6 - Способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов. Умеет: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Владеет: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности.
ОК-7 - Способен к самоорганизации и самообразованию	Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. Умеет: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности. Владеет: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.
ОК-8 - Способен использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает: правила и технику выполнения физических упражнений. Умеет: выполнять физические упражнения, обеспечивающие полноценную деятельность в индивидуальном ее контексте. Владеет: исходным (базовым) уровнем физической подготовки, обеспечивающим полноценную деятельность.
ОК-9 - Способен использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает: основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики. Умеет: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации. Владеет: понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности, приемами и способами использования индивидуальных средств защиты в ЧС.
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1 - Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением	Знает: фундаментальные разделы математики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности. Умеет: применять математические методы в профессиональной гостиничной деятельности при решении практических задач. Владеет: математическими знаниями и методами; математическим аппаратом, необходимым для профессиональной

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	деятельности.
ОПК-2- Способен организовывать работу исполнителей	<p>Знает: теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия.</p> <p>Умеет: применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия; разрабатывать должностные инструкции, положения о службах и отделах.</p> <p>Владеет: навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности.</p>
ОПК-3 - Готов применить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<p>Знает: основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги, организацию работ по стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов; факторы, определяющие качество; характеристики, показатели и методы их определения, методы контроля качества услуг и продукции; методы и инструменты управления качеством, измерения удовлетворенности потребителей, ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге, организацию контроля качества гостиничных услуг.</p> <p>Умеет: применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения; применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; применять методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг.</p> <p>Владеет: технологией разработки стандартов организации; методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей и персонала; приемами работы с жалобами потребителей.</p>
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1 - Готов к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего	<p>Знает: теоретические основы гостиничной деятельности; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные</p>

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
требованиям потребителей	<p>элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу.</p> <p>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p> <p>Владеет: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; применения стандартов в гостиничной деятельности.</p>
<p>ПК-2 - Готов к разработке и представлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p>	<p>Знает: теоретические основы разработки и реализации гостиничного продукта; нормативно-техническую базу разработки; технические регламенты, санитарные нормы и правила.</p> <p>Умеет: планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.</p> <p>Владеет: методами разработки и предоставления гостиничного продукта.</p>
<p>ПК-3 - Владеет навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p>	<p>Знает: приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне; методами определения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения.</p> <p>Умеет: проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа; анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения.</p> <p>Владеет: приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне; методами определения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения.</p>
<p>ПК-4 - Готов анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знает: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Умеет: проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия.</p> <p>Владеет: приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; оценки полученных результатов.</p>
<p>ПК-5-Способен контролировать выполнение</p>	<p>Знает: теоретические основы гостиничной деятельности; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы</p>

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	<p>производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу.</p> <p>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p> <p>Владеет: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; применения стандартов в гостиничной деятельности</p>

9.2. Описание показателей и критериев оценивания подготовки к процедуре защиты и защиты ВКР

<i>Описание показателей</i>	
Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> - осмысление задания, наличие разработанного плана ВКР в соответствии с темой и логикой построения работы; - обоснование актуальности темы, правильное определение объекта, предмета и целей ВКР, формулировка и оформление введения к бакалаврской работе; - наличие литературного обзора, актуальной информации из альтернативных источников, соответствующих заявленной теме цитат; - наличие правильно выполненной и оформленной 1 главы ВКР, сформулированных выводов.
Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> - правильное и своевременное выполнение практических заданий по решению поставленных задач; - правильное составление отчета по практике; - наличие грамотно и обоснованно сформулированных выводов к практической части и работе; - наличие правильно составленных и оформленных разделов ВКР.
Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> - степень обоснованности выводов; - самостоятельность выполнения работы; - наличие лаконичной, логичной и наглядной презентации; - успешная защита ВКР.

- Оценка **«отлично»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая:
- имеет научную новизну;
 - содержит положения, выводы и рекомендации, которые отличаются высокой степенью обоснованности и достоверности;
 - носит практический характер, содержит критический разбор практического опыта по исследуемой теме и рекомендации, направленные на повышение эффективности деятельности в сфере гостеприимства;
 - выполнена на основе изучения широкого круга научной и научно-методической литературы;
 - характеризуется логичным и последовательным изложением материала;

- имеет положительный отзыв научного руководителя;
- имеет высокую долю оригинальности;
- надлежащим образом оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления сносок, списка литературы);
- при защите выпускной квалификационной работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая:

- содержит положения, выводы и рекомендации, которые отличаются достаточной обоснованностью и достоверностью;
- носит практический характер, содержит критический разбор практического опыта по исследуемой теме и рекомендации, направленные на повышение эффективности физкультурно-спортивной деятельности;
- выполнена на основе изучения широкого круга научной и научно-методической литературы;
- характеризуется логичным и последовательным изложением материала;
- имеет положительный отзыв научного руководителя;
- надлежащим образом оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления сносок, списка литературы);
- при защите выпускной квалификационной работы обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в случаях, когда выпускная квалификационная работа:

- содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями;
- в отзыве научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и примененным методам исследования;
- при защите выпускной квалификационной работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется в случаях, когда выпускная квалификационная работа:

- не имеет исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзыве научного руководителя имеются существенные замечания.
- при защите выпускной квалификационной работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории рассмотренных в ВКР вопросов, при ответе допускает существенные ошибки, в целом уровень профессиональной подготовки выпускника не соответствует требованиям ФГОС ВО.

9.3. Тематика выпускных квалификационных работ

1. Технология подтверждения соответствия гостиницы заявленной категории.
2. Пути совершенствования методов приема и обслуживания гостей в СПА-отелях города Москвы.
3. Сравнительный анализ московских гостиниц категории «три звезды».

4. Малый гостиничный бизнес. Управление малой гостиницей.
5. Роль электронных технологий бронирования в повышении загрузки гостиничного предприятия и качества обслуживания клиентов.
6. Роль новейших технологий в повышении качества гостиничных услуг.
7. Инновационные технологии в оценке профессиональных качеств и деятельности персонала гостиницы.
8. Совершенствование качества обслуживания с помощью кадровых технологий.
9. Культура обслуживания и деловой этикет на предприятиях индустрии гостеприимства.
10. Системы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии и оценка их эффективности.
11. Организационная структура административно-хозяйственной службы и пути ее совершенствования.
12. Разработка и внедрение концептуального банкетного обслуживания.
13. Организация культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии.
14. Технология оценки эффективности работы персонала на гостиничном предприятии.
15. Формирование корпоративной культуры и ее влияние на гостиничный сервис.
16. Роль взаимодействия гостиничного предприятия с профессиональными образовательными учреждениями.
17. Особенности организационных структур на предприятиях индустрии гостеприимства.
18. Бизнес-план собственной гостиницы.
19. Интеграция международного опыта управления в экологические программы национальных отелей.
20. Маркетинг специфических сегментов в гостиничном бизнесе.
21. Организация системы управления взаимоотношениями с клиентами гостиничных предприятий и оценка ее эффективности.
22. Креативный маркетинг гостиничного предприятия (бизнеса).
23. Системы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии и оценка их эффективности.
24. Организационные аспекты деятельности службы безопасности гостиницы.
25. Организация взаимодействия сотрудников службы безопасности с государственными органами.
26. Бизнес-процессы на примере хостела или мини-отеля.
27. Проблемы классификации хостелов и мини-отелей.
28. Технология подбора и адаптации персонала в мини-отелях и хостелах.

9.4. Основные требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную студентом работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа выполняется под руководством научного руководителя.

Цель выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) заключается в том, чтобы выявить и оценить теоретическую и практическую подготовку выпускника к решению профессиональных задач, его готовность к осуществлению профессиональной деятельности. Указанная цель конкретизируется в ряде задач, которые заключаются в оценке уровня сформированности компетенций, позволяющем эффективно осуществлять педагогическую,

проектную и научно – исследовательскую, профессиональную деятельность. К защите ВКР допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение ООП по направлению подготовки высшего образования.

Структура ВКР определяется темой и заданием, согласованным с научным руководителем. Она должна соответствовать установленным требованиям.

ВКР должна содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист.
2. Оглавление, которое содержит постраничное указание разделов или глав и параграфов и их объем, соответствующий плану ВКР.
3. Введение.
4. Содержание работы, соответствующее плану, согласованному с научным руководителем, и разделенное на главы с параграфами или разделы.
5. Заключение.
6. Библиография (список литературы, использованной в ВКР, оформленный согласно требованиям ГОСТ).
7. Приложение, если оно небольшое по объему, может быть помещено в самой ВКР. В остальных случаях разработанные и иные материалы (анкеты, схемы, таблицы, графики, диаграммы, библио- и биографические справки и др.) оформляются в качестве самостоятельного приложения к ВКР, оформленного согласно существующим требованиям.

Оформление ВКР должно соответствовать ГОСТам:

ГОСТ 7.32-2017 «Межгосударственный стандарт. Отчет о научно-исследовательской работе».

ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Выпускная квалификационная работа выпускника должна отвечать следующим общим требованиям:

- носить научно-исследовательский характер;
- тема работы должна быть актуальной;
- отражать наличие умений выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы практики и анализировать сложившуюся ситуацию (тенденцию) в практике или в данной сфере общественных отношений и деятельности;
- тема работы, ее цели и задачи должны быть тесно связаны с решением проблем исследования;
- иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;
- положения, выводы и рекомендации выпускной квалификационной работы должны опираться на новейшие статистические данные, действующие нормативные акты, достижения науки и результаты практики;
- содержать теоретические положения, самостоятельные выводы и рекомендации;
- иметь достоверные цитируемые источники.
- целевая направленность на достижение конкретных практически значимых результатов, связанных с повышением качества и эффективности функционирования отрасли;
- конкретность, применимость знаний на практике с учетом специфики конкретного предприятия;
- самостоятельность, способность вырабатывать и защищать оригинальные подходы к решению исследовательских и практических задач в области управления и инновационной деятельности;
- целостность, логичность, доказательность, четкое и ясное изложение материала, а также достоверность представленных фактов;
- культура оформления ВКР.

9.5. Последовательность выполнения выпускной квалификационной работы

Работа над ВКР предполагает разработку и реализацию следующих основных этапов:

- выбор темы, назначение научного руководителя;
- изучение требований, предъявляемых к данной работе;
- изучение литературы по проблеме, определение целей, задач и методов исследования;
- непосредственная разработка проблемы (темы);
- обобщение полученных результатов;
- написание работы;
- рецензирование работы;
- защита и оценка работы.

Данные этапы документируются графиком выполнения ВКР на кафедре, где закрепляются следующие основные параметры:

- установочный: выбор темы ВКР; утверждение темы ВКР на кафедре;
- исследовательский: составление плана работы; подбор литературы и её анализ; накопление и систематизация теоретической информации и практических материалов; подготовка и представление материалов на ВКР на проверку научному руководителю; подготовка и представление материалов на ВКР на проверку научному руководителю; внесение изменений и дополнений в материалы исследования;
- обобщающий: структурирование материала; оформление текста ВКР; представление текста ВКР на проверку научному руководителю; подготовка к защите: представление работы на кафедру; подготовка отзыва научного руководителя; допуск к защите; получение отзыва рецензента;
- защита ВКР: процедура защиты; присвоение квалификации.

9.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии ГЭК, утверждаемой в установленном порядке. Начало работы ГЭК возможно при наличии ее кворума (не менее 2/3 списочного состава при обязательном присутствии председателя) и в присутствии выпускников, допущенных к защите ВКР по расписанию, утверждённому в установленном порядке. Перед началом работы ГЭК ее председатель приветствует выпускников, знакомит их с членами ГЭК и оглашает регламент защиты ВКР (время для презентации, порядок обсуждения, критерии оценки и т.д.).

При проведении защиты ВКР на каждого выпускника секретарем комиссии заполняется протокол с указанием темы ВКР, научного руководителя (и консультанта, при его наличии) и перечня вопросов, заданных выпускнику в ходе защиты ВКР. Каждый протокол подписывается в установленном порядке.

К защите ВКР допускаются выпускники, освоившие учебный план в полном объеме, прошедшие предзащиту на кафедре и получившие на выпускающей кафедре допуск к защите.

Защита ВКР проводится по утвержденному ректором Университета графику защиты обучающихся выпускных квалификационных работ.

Процедура защиты ВКР включает в себя в качестве обязательных элементов:

- выступление выпускника с кратким изложением основных результатов ВКР;
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии.

Процедура защиты ВКР может включать в себя следующие дополнительные элементы:

- выступление рецензента с оценкой основных результатов ВКР. В случае отсутствия рецензента рецензию зачитывает председатель ГЭК;
- ответ выпускника на замечания рецензента;
- заслушивание отзыва научного руководителя;
- ответы выпускника на замечания (вопросы) членов ГЭК и лиц, выступивших в ходе обсуждения ВКР.

В государственную экзаменационную комиссию до начала заседания должны быть представлены:

- программа ГИА, методические рекомендации по выполнению ВКР;
- копии приказов об утверждении тем ВКР, о допуске обучающихся к защите выпускной квалификационной работы;

- сводная ведомость успеваемости обучающихся выпускного курса;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв научного руководителя;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- справка о результатах проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствования, в том числе содержательного выявления неправомерных заимствований;
- материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (при наличии).

После завершения защиты всех ВКР, предусмотренных по графику на текущий день, объявляется перерыв для обсуждения членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки выпускникам. После принятия членами ГЭК окончательного решения об уровне оценок по защите выпускных квалификационных работ, в аудиторию приглашаются все выпускники, защищавшие в этот день свои выпускные квалификационные работы.

Председатель ГЭК сообщает выпускникам окончательные итоги защиты выпускных квалификационных работ.

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

Институт индустрии туризма и гостеприимства
Кафедра гостиничного и ресторанного дела

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ
Заведующий кафедрой
гостиничного и ресторанного дела
Успенская М.Е.
(подпись)
«___» _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(бакалаврская работа)

Тема: « _____ »

Выполнил(а):
Обучающийся(аяся) 4 курса _____ группы
(ФИО полностью)
Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль: «*Гостиничная деятельность*»

(подпись обучающегося)
«___» _____ 20__ г.

Руководитель:
к.т.н., доцент, Успенская М. Е.

(оценка, подпись руководителя)
«___» _____ 20__ г.

Москва, 20 ____

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
 «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СПОРТА И ТУРИЗМА»
 (ГАОУ ВО МГУСИТ)

Институт индустрии туризма и гостеприимства
 Кафедра гостиничного и ресторанного дела

«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий кафедрой
 к.т.н., доцент Успенская М.Е.

«__» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 для разработки выпускной квалификационной работы
 (Бакалаврская работа)

Обучающийся (ФИО полностью)

Учебная группа _____; форма обучения _____

1 ТЕМА бакалаврской работы _____

2 ЦЕЛЬ бакалаврской работы _____

3 ЗАДАЧИ бакалаврской работы

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;

4 ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ для разработки: *Следует дать конкретные количественно-качественные характеристики. Например: категория гостиницы, количество номеров, заполняемость гостиницы по сезонам, доходы гостиницы от основных и дополнительных услуг. Штат персонала. Доля средств, направленных гостиницей на рекламу, обучение персонала, модернизацию оборудования и т.д. Выпускник должен получить в задании конкретные данные, по которым сможет вести расчеты, обоснования, сравнения и т.д.*

5 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ: _____

6. К ЗАЩИТЕ ПРЕДСТАВИТЬ: разработанные автором (*предложения, рекомендации, результаты анализа, планы, комплекс мероприятий и т.д.*) Следует указать необходимые позиции, конкретно привязанные к целям и задачам работ.

7. БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА оформленная в соответствии с «Методическими рекомендациями по подготовке и защите ВКР» представляется в объеме не менее 60 и не более 80 страниц, на бумажном и электронном носителе: руководителю ВКР за 21 день и на кафедру в сшитом и сброшюрованном виде за 14 дней до назначенной даты защиты. Доля оригинальности работы должна быть не менее 65%.

Тема и задание рассмотрены на заседании кафедры, протокол № __ от «__»
 _____ 202__ г.

Руководитель бакалаврской
 работы _____ / _____ /

(подпись)

Задание получил «___» _____ 20__ г. / _____ /
(подпись обучающегося)

ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Бакалаврская работа выполнена обучающимся (ющейся) ФИО полностью
Институт индустрии туризма и гостеприимства, группа _____
Кафедра гостиничного и ресторанного дела
Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: Гостиничная деятельность
Руководитель *канд. техн. наук, доцент Успенская М.Е.*
Тема бакалаврской работы «_____»

**Оценка уровня освоения компетенций в соответствии
с требованиями ФГОС ВО**

(Руководитель должен выбрать, какие из компетенций освоены и на каком уровне сформированы)

Код	Содержание компетенций	Преобладает теоретический уровень сформированности	Преобладает выраженность уровня	Компетенции сформированы до уровня владения
Регламентированные ФГОС ВО и ОПОП ВО				
Общекультурные компетенции (ОК)				
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции			
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции			
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности			
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языке для решения задач межличностного и культурного взаимодействия			
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций			
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)				
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации			

	по объекту гостиничного продукта			
ОПК-2	способностью организовывать работу исполнителей			
ОПК-3	готовностью применить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность			
Профессиональные компетенции (ПК)				
Производственно-технологическая деятельность				
ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей			
ПК-2	готовностью к разработке и представлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий			
Организационно-управленческая деятельность				
ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения			
ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы			
ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения			

Отмеченные достоинства бакалаврской работы

Отмеченные недостатки бакалаврской работы

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Выпускная квалификационная работа обучающегося (ФИО полностью) соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, имеет практическую направленность и может быть рекомендована к защите.

Руководитель ВКР _____

«__» _____ 20__ г.

АННОТАЦИЯ

на выпускную квалификационную работу

(ФИО обучающегося)

на тему « _____ **»**

Данная выпускная квалификационная работа посвящена вопросам....

Выбор темы обусловлен ее актуальностью, а именно.....

Структурно работа состоит из введения, двух глав и заключения.

Во введении определены объект и предмет исследования, цели и задачи исследования, актуальность темы.

В первой главе рассмотрены теоретические основы, дана характеристика....., определены.....

Во второй главе представлены общие сведения о, описана....., проведен анализ, рассчитаны основные показатели.....

По результатам анализа были предложены и обоснованы мероприятия по повышению.....

Заключение содержит основные выводы по данной работе.

В работе представлены ___ таблиц, ... ___ рисунков, список источников содержит.....наименований, в том числе зарубежных ____.

Общий объем выпускной квалификационной работы составляет..... страниц.

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ АННОТАЦИИ НА ВКР НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

ANNOTATION

on the graduation thesis is: «Development of measures to improve the hotel competitiveness and to increase its market share (on the basis of the hotel Mercure Arbat Moscow)» of_

The topic of this graduation thesis is: «Development of measures to improve the hotel competitiveness and to increase its market share (on the basis of the hotel Mercure Arbat Moscow)». The theme was chosen due to its relevance in the context of modern trends in the hospitality industry. Nowadays, hotel operation process occurs in the conditions of the world market. Requirements to the quality of service substantially increase.

The structure of this thesis consists of an introduction, two chapters, and a conclusion.

The object and subject, main issue and goals of the research, the urgency of the theme are determined in the introduction.

The theoretical base of the hotel competitiveness, the characteristics of competitive advantages, and the main factors of competitiveness are examined in the first chapter.

The second chapter provides an overview of the Hotel Mercure Arbat Moscow, characteristic of the organizational structure, the main indicators of marketing activity, the analysis of the hotel competitiveness and its market share. The ways of rise of the hotel competitiveness are suggested and substantiated.

The conclusion of the thesis contains the main results of this study. The thesis consists 20 tables, 14 figures. The bibliography contains 39 sources. The total volume of the thesis is 87 pages.

Key words: competition, competitiveness, competitive advantage, competitiveness factors, boutique hotel.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОЦЕССА РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	
1.1 Индустрия гостеприимства: сущность, состояние и перспективы развития	7
1.2 Понятие, сущность, особенности разработки стандартов организации	19
1.3 Особенности разработки и внедрения стандартов обслуживания предприятия индустрии гостеприимства	33
2 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ КОМПЛЕКСА СТАНДАРТОВ УСЛУГ ГОСТИНИЦЫ «ВОСТОК»	
2.1 Анализ деятельности гостиницы «Восток» по разработке стандартов	37
2.2 Рекомендации по разработке комплекса стандартов услуг гостиницы «Восток»	
2.4 Оценка эффективности предлагаемых мероприятий	47
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	57
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	62
ПРИЛОЖЕНИЕ	65