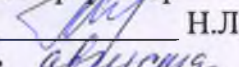


ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ  
Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
«Московский государственный университет спорта и туризма»  
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

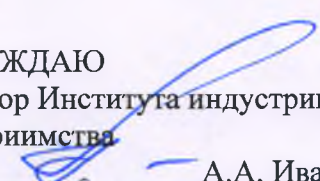
СОГЛАСОВАНО

Первый проректор

  
Н.Л. Ткаченко  
«29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института индустрии туризма и  
гостеприимства

  
А.А. Иванцов  
«29» августа 2022 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**  
профиль (направленность): **Управление бизнес-проектами в гостиничной и  
ресторанной деятельности**

Форма обучения	заочная
Общая трудоёмкость (в акад. часах / ЗЕ)	324 часа / 9 ЗЕ
Курс	III
Учебный семестр	5
Форма государственной итоговой аттестации	Защита ВКР

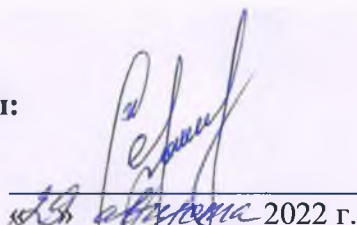
Настоящая программа государственной итоговой аттестации устанавливает требования к результатам обучения студента магистратуры и определяет содержание подготовки к процедуре защиты и защиты ВКР.

Программа составлена на основании ФГОС высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. N 558, основной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) «Управление бизнес-проектами в гостиничной и ресторанной деятельности».

Программа предназначена для преподавателей и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

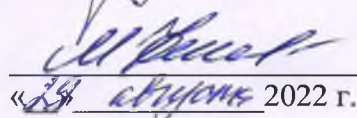
#### Разработчик(и) рабочей программы:

Доцент кафедры гостиничного и ресторанного дела, кандидат технических наук

  
«29 августа» 2022 г.

И.В. Сергиенко

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

  
«29 августа» 2022 г.

М.Е. Успенская

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.

М.Е. Успенская

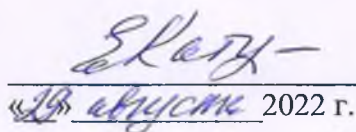
#### СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса

  
«29 августа» 2022 г.

О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела методического обеспечения и контроля качества образовательного процесса

  
«29 августа» 2022 г.

Е.И. Катунина

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Цель государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) – установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО направления 43.04.03 «Гостиничное дело», оценка качества освоения ООП и степени обладания выпускниками необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

Задачи ГИА, включая подготовку к защите и процедуру защиты:

- оценка понимания современных тенденций развития экономических, социальных и политических процессов в мире, стране, регионе;
- оценка понимания процессов развития мировой экономики и глобализации, ориентирования в вопросах международной среды бизнеса;
- оценка системности владения выпускником теоретическими знаниями и практическими навыками по вопросам делового администрирования, готовности применения этих знаний при решении конкретных научных, управленческих и экономических задач;
- выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе в условиях быстро меняющихся экономических, управленческих процессов.

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

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты, относится к блоку БЗ и является обязательным элементом основной образовательной программы, реализуемой в ГАОУ ВО МГУСиТ в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

По решению Ученого совета вуза государственная итоговая аттестация включает защиту магистерской диссертации, которая осуществляется в конце обучения по программе. На выполнение и защиту выпускной квалификационной работы по учебному плану отводится 324 часа / 9 ЗЕ. Защита магистерской диссертации базируется на глубоком знании выбранной темы исследования, а также всех дисциплин программы общенаучного и профессионального циклов.

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

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

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

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

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

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

ПК-1 Способен анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятий индустрии гостеприимства

ПК-2 Способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятий индустрии гостеприимства

ПК-3 Способен принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности

ПК-4 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства

ПК-5 Способен управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятиях индустрии гостеприимства

ПК-6 Способен контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов

### **3. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

#### **3.1. Основная литература**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 г. №51- // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. №197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1 (ч. 1). – Ст. 3.
3. Федеральный закон. О независимой оценке квалификации; от 03.07.2016 г. №238-ФЗ (последняя редакция).
4. Федеральный закон РФ от 07.02.1992 г. №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. №384-ФЗ.
6. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» (в ред. от 05.04.2016).
7. Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 13.07.2015 г.).
8. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 г. №215-ФЗ, от 18.07.2011 г. №242-ФЗ, от 18.07.2011 г. №243-ФЗ, от 19.07.2011 г. №248-ФЗ, от 25.06.2012 г. №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 г. №369-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 21.11.2011 г. №327-ФЗ, от 20.12.2012 г. №318-ФЗ, от 28.12.2013 г. №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 г. №218-ФЗ (ред. 30.06.2012 г.), от 21.07.2011 г. №253-ФЗ, от 25.06.2012 г. №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 г. (в ред. от 03.07.2016 г.).
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 г. №242-ФЗ, от 25.06.2012 г. №93-ФЗ, от 28.07.2012 г. №133-ФЗ, от 02.07.2013 г. №185-ФЗ, от 21.12.2013 г. №363-ФЗ, от 05.05.2014 г. №112-ФЗ).
13. Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 г. №15-ФЗ.
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
17. 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. №875–ст).
18. 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).
19. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. - Введ. 2001-07-01.
20. ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП.
21. ГОСТ Р 56746-2015 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.
22. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
24. 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.
25. 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.
26. ГОСТ 31986-2012 Услуг общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

27. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
28. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.
29. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
30. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 г. №31 (ред. от 10.06.2016 г.) "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 г.) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 г. №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 г. №246).
32. Постановление Правительства РФ от 14.04.2017 г. №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 г.).
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. Беляев В. Магистерская диссертация. Методы и организация исследований, оформление и защита. М.: Кнорус, 2012.
41. Виленский М.Я., Образцов П.И., Уман А.И. Технологии профессиональноориентированного обучения в высшей школе. - М., Педагогическое общество России, 2012.
42. Райзберг Б.А. Написание и защита диссертаций. Практическое руководство. - М.: Маросейка, 2012.
43. Ярская В.Н. Методология диссертационного исследования. – М.: Вариант, 2012.
44. Инновационный менеджмент, 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Алексеев А.А., 2018.
45. Информационные технологии в менеджменте, 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата. Плахотникова М. А., Вертакова Ю. В., 2018 .

46. Кросс-культурный менеджмент, 3-е изд. Учебник для бакалавриата и магистратуры. Мясоедов С.П., Борисова Л. Г., 2018.
47. Корпоративный тренинг, наставничество, коучинг. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры. Кларин М.В., 2018.
48. Культурология, 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Багдасарьян Н.Г., 2018.
49. Маркетинг туристских услуг, 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Восколович Н. А., 2019.
50. 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.
51. Модели и методы диагностики состояния бизнес-систем, 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов. Куприянов Ю. В., Кутлунин Е. А., 2018.
52. 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.
53. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса, 2-е изд. Учебное пособие для вузов. Казакевич Т. А., 2018.
54. 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.
55. 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.
56. Правоведение: основы государства и права. Учебник для академического бакалавриата. Бошно С. В., 2019 / гриф умо во.
57. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Бугорский В.П., 2018 / гриф умо во.
58. Психология и этика делового общения. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Бороздина Г.В., Кормнова Н.А., 2018 / гриф умо во.
59. Правовое регулирование в сфере туризма. Учебное пособие для вузов. Золотовский В.А., Золотовская Н.Я., 2018.
60. 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.
61. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, 13-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для прикладного бакалавриата. Лифиц И. М., 2019 / гриф умо во.
62. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология. Учебник для прикладного бакалавриата. Райкова Е. Ю., 2019.
63. 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.
64. Управление качеством. Всеобщий подход. Учебник для бакалавриата и магистратуры. Васин С. Г., 2019.
65. Управление конкурентоспособностью. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. Горбашко Е.А. - отв. Ред., Максимцев И.А. - отв. Ред. 2018.

66. Управление качеством, 2-е изд., пер. и доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры. Тебекин А.В., 2018

### 3.2 Дополнительная литература

1. Банько Н.А. Формирование профессионально-педагогической компетентности как компонента профессиональной подготовки менеджеров: Монография. - Волгоград: ВолгГТУ, 2012. - 75 с.
2. Бендер П.У. Секреты успешных презентаций. Практическое руководство. – М., 2012.
3. Селевко Г.К. Энциклопедия образовательных технологий: в 2 т. Т.1-2. – М., 2012.
4. Скобкин С. С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. – М. : Магистр, 2013.
5. Скобкин С. С. Экономическая стратегия развития гостиничного, ресторанного и туристического предприятия : учебное пособие. – М. : ГОУ ВПО «РЭА им. Г. В. Плеханова», 2012.
6. Скобкин С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие. – М. : Магистр, 2012.
7. Скобкин С. С., Кобяк М. В. Управление качеством в гостинице : учебное пособие. – М. : Магистр, 2012.
8. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме : учебное пособие. – М. : Магистр, 2012.
9. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие. – М. : Магистр, 2013 .
10. 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)
11. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры А. А. Сергеев., 2018.
12. 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.
13. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов/ Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА -М, 2016. -320 с.
14. Дубцов Г.Г., Товароведение продовольственных товаров: Учебник: М.,; Издательский центр «Академия», 2013.
15. Деловая этика. Учебник и практикум для академического бакалавриата Спивак В.А., 2018.
16. 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.
17. Ламажапова Г. П. Физиология питания. Учебное пособие - М.: Мир науки., 2016. – 146 с.
18. Лифиц И.М. Стандартизация, методология и подтверждение соответствия 11-е изд., пер. и доп. Для СПО.- М. Юрайт, 2016.- Электронный учебник.
19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с.
20. Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности, М.: КНОРУС, 2017.



21. Никольская Е.Ю. Пасько О.В. Тихненко А.А. Скабеева Л.И. Технологии гостиничной деятельности, М.: РУСАЙНС, 2017.
22. Организация продаж гостиничного продукта: учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 207 с.: ил. – (ПРОФИЛЬ).
23. Организация гостиничного дела: учебник / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И. Барашок. – М.: Дашков и К, 2015. – 208 с.
24. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н.С.Родионова, Е.В. Субботина, Л.Э. Глаголева Л.А. Высотина. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 353 с.
25. 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.
26. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие/ Федцов В.Г.- М.: Дашков и К, 2016. - 248 с.
27. Ценообразование 4-е изд., испр. И доп. Учебник и практикум для вузов Липсиц И. В., 2018.
28. 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»**

- <http://mon.gov.ru/> - Министерство образования и науки РФ
- [www.edu.ru](http://www.edu.ru) - портал «Российское образование».
- [www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru) - «Российский общеобразовательный портал».
- [www.humanities.edu.ru](http://www.humanities.edu.ru) – портал «Социально-гуманитарное и политологическое образование».
- <http://school-collection.edu.ru> – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
- <http://fcior.edu.ru> – федеральный центр информационно- образовательных ресурсов
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - Справочная правовая система «Гарант»

#### **5. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования ( для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018.

#### **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 государственной итоговой аттестации устанавливается освоение выпускником следующих компетенций:

<b>Категория (группа) универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Способен анализировать проблемную ситуацию как целостную систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
		УК-1.3. Способен выработать стратегию действий для решения проблемной ситуации в виде последовательности шагов, предвидя результат каждого из них
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Способен формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения
		УК-2.2. Способен разрабатывать концепцию план реализации проекта в рамках обозначенной проблемы
		УК-2.3. Способен осуществлять мониторинг хода реализации проекта, вносить изменения в план реализации проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-3.1. Способен выработать стратегию и план командной работы с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов
		УК-3.2. Способен разрешать противоречия и конфликты, возникающие в ходе командной работы
		УК-3.3. Способен производить отбор членов команды и распределять их роли и полномочия для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять	УК-4.1. Способен устанавливать и развивать профессиональные контакты в соответствии с

	современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>потребностями совместной деятельности, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия</p> <p>УК-4.2. Составляет, переводит и редактирует различные тексты (рефераты, эссе, обзоры, статьи и т.д.), в том числе на иностранном языке.</p> <p>УК-4.3. Способен принимать участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК-5.1. Способен анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывать актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p> <p>УК-5.2. Способен выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>УК-5.3. Способен обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1. Способен оценивать свои ресурсы и их пределы, оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания</p> <p>УК-6.2. Способен определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>УК-6.3. Способен выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p>
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образова-

		<p>тельным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам</p>
Профессиональные компетенции	ПК-1 Способен анализировать основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятий индустрии гостеприимства	ПК-1.1 Способен выявлять потребности в изменениях деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		ПК-1.2 Способен применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятий индустрии гостеприимства
	ПК-2 Способен находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию предприятий индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Способен выявлять стратегические проблемы развития предприятий индустрии гостеприимства и своевременно реализовывать меры по их устранению
		ПК-2.2. Способен внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) предприятий индустрии гостеприимства
	ПК-3 Способен принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности	ПК-3.1. Способен применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства
		ПК-3.2. Способен осуществлять выбор методов оценки эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий индустрии гостеприимства
	ПК-4 Способен разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1. Способен обосновывать необходимость разработки проектов предприятий индустрии гостеприимства
		ПК-4.2. Способен организовать работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий индустрии гостеприимства
	ПК-5 Способен управлять командой проекта по внедрению изменений на предприятиях индустрии гостеприимства	ПК-5.1 Способен осуществлять планирование и управление внедрением изменений в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		ПК-5.2 Способен формировать команду проекта для повышения эффективности исполнения проекта.
ПК-6 Способен контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов	ПК-6.1. Способен оценивать социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий индустрии гостеприимства	
	ПК-6.2. Способен организовывать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов предприятий индустрии гостеприимства как технологии обоснования проектов и принятия управленческих решений	



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

<i>Описание показателей</i>	
Формирование базы знаний	- 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 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	- правильное и своевременное выполнение практических заданий по решению поставленных задач; - наличие грамотно и обоснованно сформулированных выводов к практической части и работе; - наличие правильно составленных и оформленных разделов ВКР.
Проверка усвоения материала	- степень обоснованности выводов; - самостоятельность выполнения работы; - наличие лаконичной, логичной и наглядной презентации; - успешная защита ВКР.

Оценка **«отлично»** выставляется выпускнику, если:

- Диссертация выполнена на актуальную тему, четко формализованы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стиль изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования не менее чем за 5 лет с применением статистических методов, факторного анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает новизной и практической значимостью. Результаты исследования апробированы в выступлениях на конференциях, опубликованы и/или подтверждены справкой о внедрении.
- Руководителем работа оценена выше 65 баллов.

- Рецензент оценил работу положительно.

- В ходе защиты выпускник продемонстрировал свободное владение материалом, уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть диссертации.

Оценка **«хорошо»** выставляется выпускнику, если:

- Диссертация выполнена на актуальную тему, четко формализованы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стиль изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования не менее чем за 5 лет с применением методов сравнения процессов в динамике и другими объектами (со средними российскими показателями и т.п.), факторного анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью. Результаты исследования апробированы в выступлениях на конференциях.

- Руководителем работа оценена выше 60 баллов.

- Рецензент оценил работу положительно.
- В ходе защиты выпускник уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть диссертации. Однако были допущены незначительные неточности при изложении материала, не искажающие основного содержания по существу.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется выпускнику, если:

- Диссертация выполнена на актуальную тему, формализованы цель и задачи исследования, тема раскрыта, изложение описательное со ссылками на источники, однако нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения проблемы и применяемыми механизмами или методами. В аналитической части диссертации объект исследован менее чем за 3-4 года. В проектной части сформулированы предложения и рекомендации, которые носят общий характер или недостаточно аргументированы.

- Руководителем работа оценена выше 50 баллов. 49

- Рецензент оценил работу положительно.

- В ходе защиты допущены неточности при изложении материала, достоверность некоторых выводов не доказана. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется выпускнику, который:

- Выпускник нарушил календарный план разработки магистерской диссертации, тема раскрыта не полностью, структура не совсем логична (нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения проблемы и применяемыми механизмами или методами). В аналитической части диссертации объект исследован за 1-2 года. В проектной части сформулированы предложения и рекомендации общего характера, которые слабо аргументированы. Результаты исследования не апробированы.

- Допущены неточности при изложении материала, достоверность выводов не доказана. Автор не может разобраться в конкретной практической ситуации, не обладает достаточными знаниями и практическими навыками для профессиональной деятельности.

### **9.3. Тематика выпускных квалификационных работ**

1. Пути совершенствования стратегического управления деятельностью компании.
2. Опыт разработки корпоративных стратегий диверсифицированных компаний.
3. Формирование корпоративной стратегии развития деятельности организации.
4. Совершенствование планирования на предприятии.
5. Разработка финансового плана компании (на конкретном примере).
6. Финансовое планирование на предприятиях сферы услуг, его организация и эффективность.
7. Проблемы маркетингового планирования в условиях кризисного и посткризисного развития.
8. Управление стоимостью компании.
9. Управление инновациями и изменениями в организации (на конкретном примере).
10. Продуктовая и ассортиментная политика отечественных корпораций.
11. Формирование маркетинговой стратегии организации (на конкретном примере).
12. Совершенствование бизнес-планирования в организации (на конкретном примере).
13. Управление человеческими ресурсами компании (на конкретном примере).
14. Формирование кадровой стратегии организации (на конкретном примере).
15. Организация налогового планирования в организации (на конкретном примере).
16. Маркетинговые исследования в организации (на конкретном примере).
17. Совершенствование управленческого учета в организации.
18. Управление оборотными активами компании
19. Управление информацией и знаниями предприятий (на конкретном примере).

20. Управление внешнеэкономической деятельностью предприятия (на примере конкретной сферы).
21. Инновационные методы стимулирования спроса (на конкретном примере).
22. Управление корпоративными финансами.
23. Современные методы обучения и развития персонала хозяйственной службы сетевых гостиниц.
24. Управление службой приема и размещения в сетевой организации гостиничного бизнеса.

#### **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 выработать 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)**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ВКР**

(заполняется от руки или на компьютере, заверяется подписью)

Направление подготовки, профиль \_\_\_\_\_

Автор ВКР: \_\_\_\_\_  
 (ФИО полностью)

Тема ВКР: \_\_\_\_\_

Научный руководитель: \_\_\_\_\_  
 (ФИО полностью)

Критерий	Максимум	Оценка	Комментарий
<b>1. Письменная работа</b>			
а. Конкретное описание проблемной области, четкое определение проблемы, целей и задач исследования	5		
б. Использование литературы – релевантность, полнота, корректность и содержание цитирования, логичность изложения	15		
в. Методология исследования – постановка вопросов исследования, адекватность методов и их аргументированность, точность использования процедур, полнота и релевантность результатов, способ представления результатов	20		
г. Критический анализ результатов, логичность и полнота предлагаемого решения, степень соответствия полученного решения вопросам исследования	20		
д. Практическая ценность результатов исследования и полученных рекомендаций, оценка ограничений исследования, качество приложений	15		
<i>Итого за письменную работу</i>	<i>75</i>		
<b>2. Порядок выполнения работы</b>			
а. Выполнение графика работы, следование указаниям научного руководителя, полученным на консультациях	15		
б. Инициативность и самостоятельность при проведении исследования	10		
<i>Итого за порядок выполнения работы</i>	<i>25</i>		
<b>ИТОГО ЗА ПИСЬМЕННУЮ РАБОТУ и ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ</b>	<b>100</b>		

Работа допускается к защите, если оценка за письменную работу и порядок ее выполнения в сумме составляет не менее 50% от максимума, то есть не менее 50 баллов.

Результат проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствования, в том числе содержательного выявления неправомерных заимствований - \_\_\_\_%.

**Работа проверена. Работа к защите допущена / не допущена (нужное – подчеркнуть).**

Подпись научного руководителя \_\_\_\_\_

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

**Кафедра гостиничного и ресторанного дела**

**Отзыв научного руководителя**  
**на выпускную квалификационную работу**  
**Выпускная квалификационная работа выполнена**

Обучающимся \_\_\_\_\_  
 Институт \_\_\_\_\_  
 Кафедра \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_  
 Направление подготовки \_\_\_\_\_  
 Научный руководитель \_\_\_\_\_

Оценка соответствия результатов освоения обучающимся основной образовательной программы требованиям ФГОС

№ п/п	Требования ФГОС	Оценка		
		соответствует	в основном соответствует	не соответствует
1.	Умение решать задачи, соответствующие квалификационной характеристике			
2.	Уровень практической и теоретической подготовленности выпускника			
3.	Владение профессиональными технологиями			
4.	Умение разрабатывать новые подходы к решению профессиональных проблем			
5.	Обоснование эффективности представленных результатов			
6. <sup>1</sup>				

<sup>1</sup> Требования к оценке соответствия результатов освоения обучающимся основной образовательной программы требованиям ФГОС могут быть дополнены по решению выпускающей кафедры.

Качества выпускника, выявленные в ходе выполнения выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

–

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Заключение<sup>2</sup>

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель \_\_\_\_\_

(подпись)

<sup>2</sup> В заключение оценивается:

- выполнение выпускной квалификационной работы в соответствии с выданным заданием;
- степень соответствия (соответствует, в основном соответствует, не соответствует) подготовленности выпускника требованиям ФГОС по направлению;
- научная и практическая ценность работы;
- рекомендуется присвоение квалификации определенной ФГОС по направлению подготовки.



**ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ**

**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  
Направление подготовки **43.04.03 Гостиничное дело**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
магистерская диссертация**

Тема: \_\_\_\_\_

Обучающийся: \_\_\_\_\_ Иванов Иван Иванович  
подпись

Дата \_\_\_\_\_

Научный руководитель \_\_\_\_\_ кандидат педагогических наук, доцент,  
Иванов И.И.  
подпись (ученая степень, ученое звание, фамилия, инициалы)

ВКР допущена к защите «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Защищена «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. Оценка: «\_\_\_\_\_»

Заведующий кафедрой,  
степень, звание \_\_\_\_\_ ФИО  
подпись

Москва, 20\_\_\_\_\_

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ	5
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОЦЕССА РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТОВ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	
1.1 Индустрия гостеприимства: сущность, состояние и перспективы раз- вития	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

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА МАГИСТЕРСКУЮ ДИССЕРТАЦИЮ**

Магистерская диссертация выполнена

Студентом (кой) \_\_\_\_\_

Института \_\_\_\_\_ Кафедра \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки

\_\_\_\_\_

Наименование темы ВКР:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество, место работы, должность, ученое звание и степень)

**ОЦЕНКА  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Актуальность тематики работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки цели, задач, определения объекта и предмета исследования:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов; \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

---

---

Степень комплексности работы

Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения; \_\_\_\_\_

---

---

---

Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе; \_\_\_\_\_

---

---

Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов); \_\_\_\_\_

---

---

---

Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам; оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений:

---

---

---

---

Оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений:

---

---

---

Не оценивается (трудно оценить) \_\_\_\_\_

Отмеченные достоинства \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

Отмеченные недостатки \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Заключение о соответствии содержательного и процессуального компонента магистерской диссертации требованиям ФГОС ВО:

---

---

---

---

---

---

---

---

Рецензент \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г